毎月一回五日發行
明治三十三年十二月廿五日
第三種郵便物認可

家庭百生活

女學世界定期增刊

第六卷第十號



女學世界定期增刊 家庭百生活 第六巻第十號 目次

思潮

模範

家庭

社會

行樂

女子師範學校教授 近藤正一君著

佐方鎭子女史序文

女子職業案内

男女其體格に於て其好尙に於て將た其技藝の長けたる所短き所に於て一樣ならざるは是れ自然の事なり故に其從事すべき事柄即ち職務に於ても異同あるは素より其所なり然るに女子の適すべき職業を撰擇するにつき世人未だ十分の注意を與へず從て此等の事柄を記したる書多からず否全く無しといふも不可なきなり著者茲に思ふ所あり此の缺點を補はん爲め女子に適切なる技藝及び業務につき其種類を網羅して殘す所なく記述し遂に本著の擧あるを見る其說明極めて懇切明亮にして其記事皆な其道の實驗材料に基きたれば一讀容易に其の職の大要を知り得べし世の婦女子諸君職業便覽として請ふ一本の精讀を祈る（既成發賣）

全一冊洋裝
三六判頗美本
紙數四百七十頁
正價四拾五錢
郵稅六錢

目次

目次

口繪
寫眞銅版畫……織田東禹君筆
女子職業圖……四枚挿入

發兌元 東京日本橋區本町三丁目 博文館

女(甲の一)

◉初版五日間に賣盡し再版引續き製了◉

(甲の二)

博文館編輯局編纂

全一册洋裝菊判
石版表紙裝幀優美
紙數約六拾頁
寫眞版挿入
（既刊發賣）



女子に日誌記載方練習の必要なることは云はずもがな、各女學校高等小學校等に於て生徒に夏期休業日誌を記載せしむることは近來殆んど其軌を一にせり然るに之に恰當せる簿册のあらざるため亂雜なる書き方に流れ易く敎師は之を閲覧訂正するに苦み生徒は之が保存に其の興味を欠く弊多し是れ等の弊を矯むるの目的を以て本書を編纂せり惟ふに現今の女學生がその學科の煩多に逐はれ社會の問題に疎く卑近の家事にさへ通せず卒業生にして尙ほ且つ沒常識の譏をうくること少なからざるは實に嘆はしきに非らずや故に本書は夏期休暇中を利用して避暑消閑の間に知らず識らず日常百般の智識を與へんことを目的とせりされば本書は縦し之を日誌に用ゐずとも夏期休暇の友として慥に好讀み物たるべきを信ず幸に高需を待つ

正價一册拾貳錢
五十册以上一册拾壹錢
百册以上一册拾錢
▲外に郵税一册貳錢宛

各女學校生徒
高等小學校生徒
夏季休業中
必需書

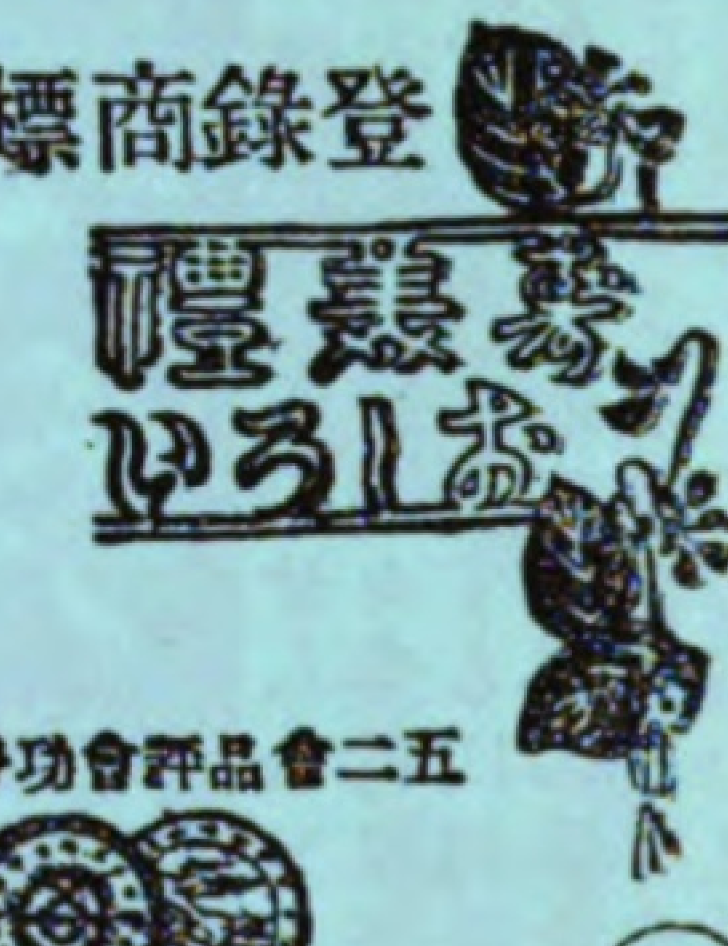
東京日本橋區本町
發兌元 博文館

綠陰



小林萬吾筆

第五回內國勸業博覽會賞牌及褒狀受領



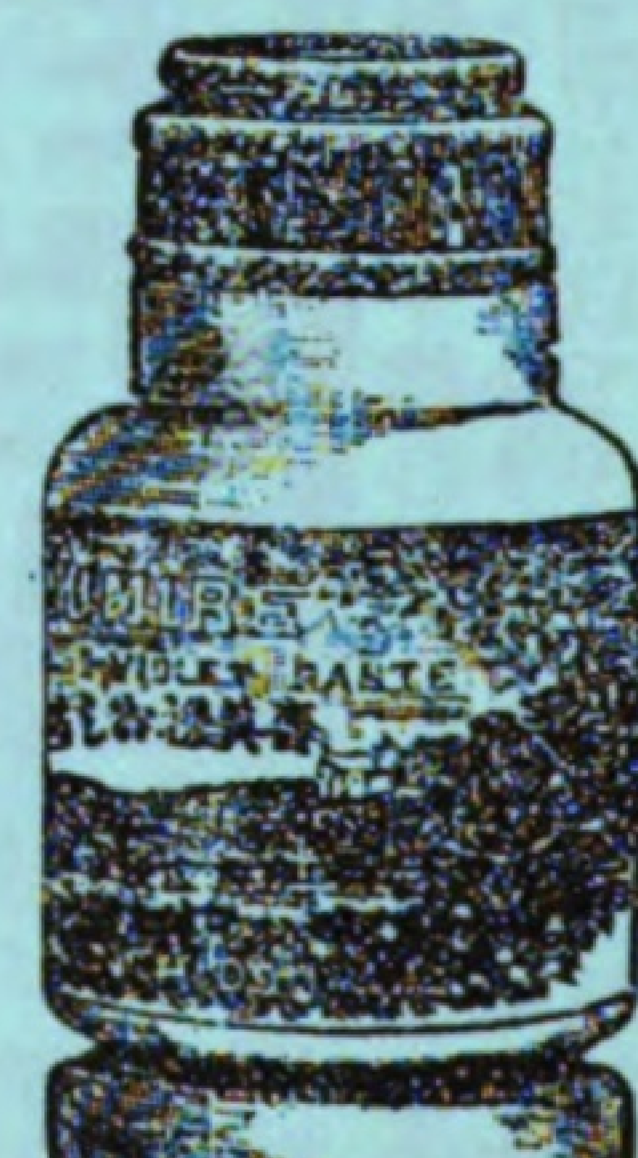
五二會品評會功勞賞牌



THE BEST MADE
SUMIRE
VIOLET PASTE
ヴワイオレツト煉製
錫蓋附 乳白硝子器入

◎壽美禮おしろい◎

ねり製定價（大壜 二十錢 小壜 十二錢）





ヴワイオレツト水製

錫栓附乳白硝子壜入

水製作定價（大壜 二十五錢 中壜 十五錢 小壜 十錢）

すみれ白粉は、歐米諸國に專ら流行する香料及弊店特製の化學的炭水素新成績液體等を以て配劑しあるを以て肌を艶麗ならしめ芳香馥郁として長時間保續するの性あり『壽美禮白粉』は常に用て御顏肌へを清々しく天然の色白きに至るべし『菫おしろい』は芳香馥郁と長く保つが故宴會、祝席、雜踏の場所に臨て衞生上有益無比の逸品なり『壽美禮白粉』は高等優美にして意匠も美妙なれば御進物に最も適當す方今東京橫濱に於て上流社會に益々好評を博しつゝ流行せり

◉西洋洗滌劑 壽美禮あらひ粉の特性

綠、藍、紅彩蝶番ひ大袋入二錢
罐詰六錢五厘 袋入壹錢

◎弊舗製造の壽美禮洗粉の義は方今歐米諸國に專ら賞賛する香料及弊舗新製の原料を用ひて製せしものなれば朝夕此洗粉を御用ひ給へば能くあかを落し御肌を美くしくなす

◎常に髮洗ひに用ひ給へば髮のねばりを取り油あか等を生ぜず又半ゑりハンカチーフ絹綿等に用ひて能く汚垢を落す總て物を漂白する性あり

◎使用法は普通あらひ粉の半分にて能し水又は溫湯に溶し又はぬかに混ぜ入浴の際用ふるを良とす

登錄商標
西洋色白くなるあらひ粉
SUMIRE
Washing Powder

壽美禮あらひ粉



製造本舗 東京東兩國 元町兩國橋際 **壽美禮堂謹製**

販賣所ハ全國到ル處小間物店賣藥店其他各勸工場各劇場運動場ニ有リ

女(乙の一)

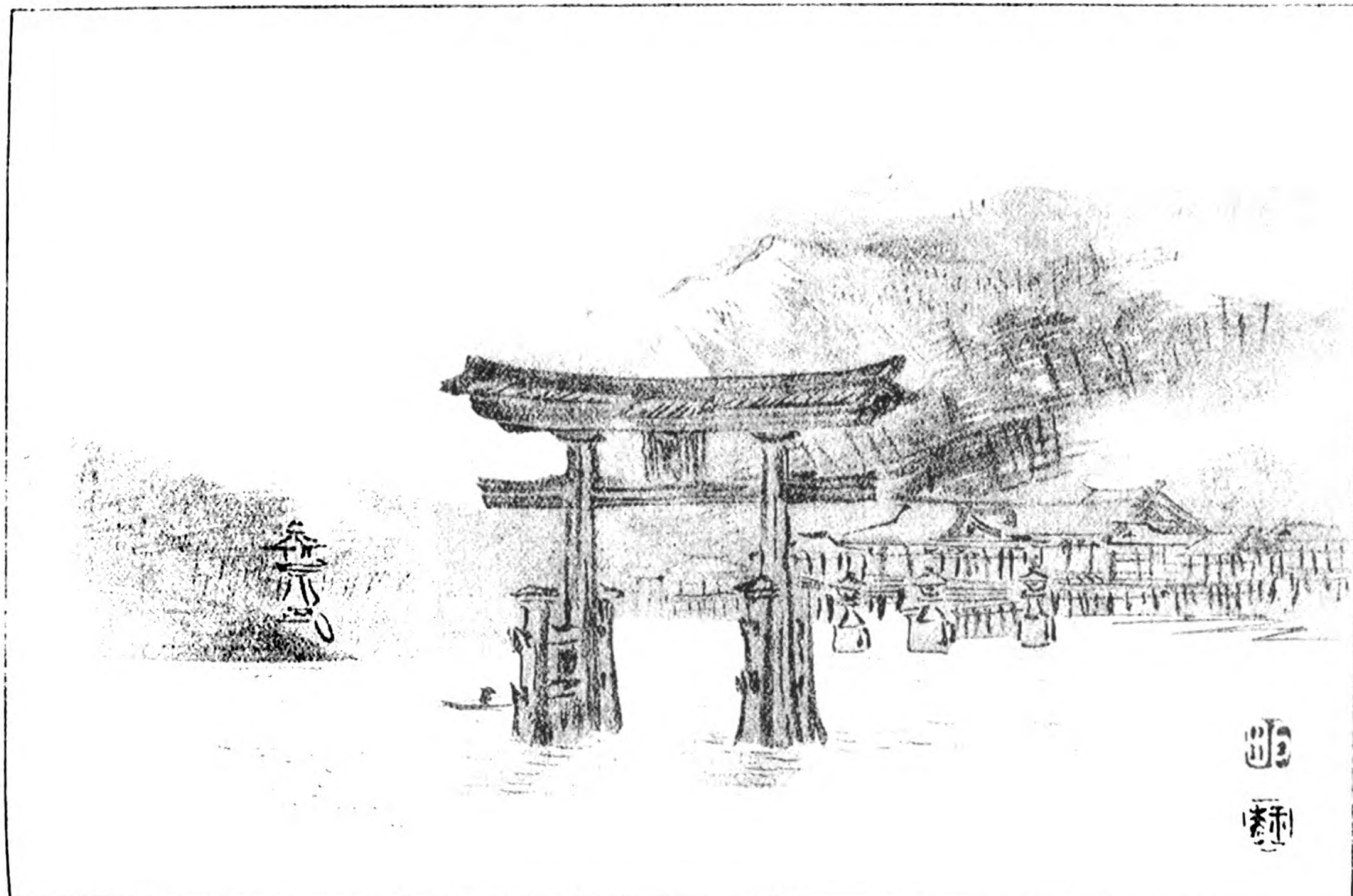
(乙の四)

月前彈箏



柴崎美方筆

嚴島



戸田玉秀筆

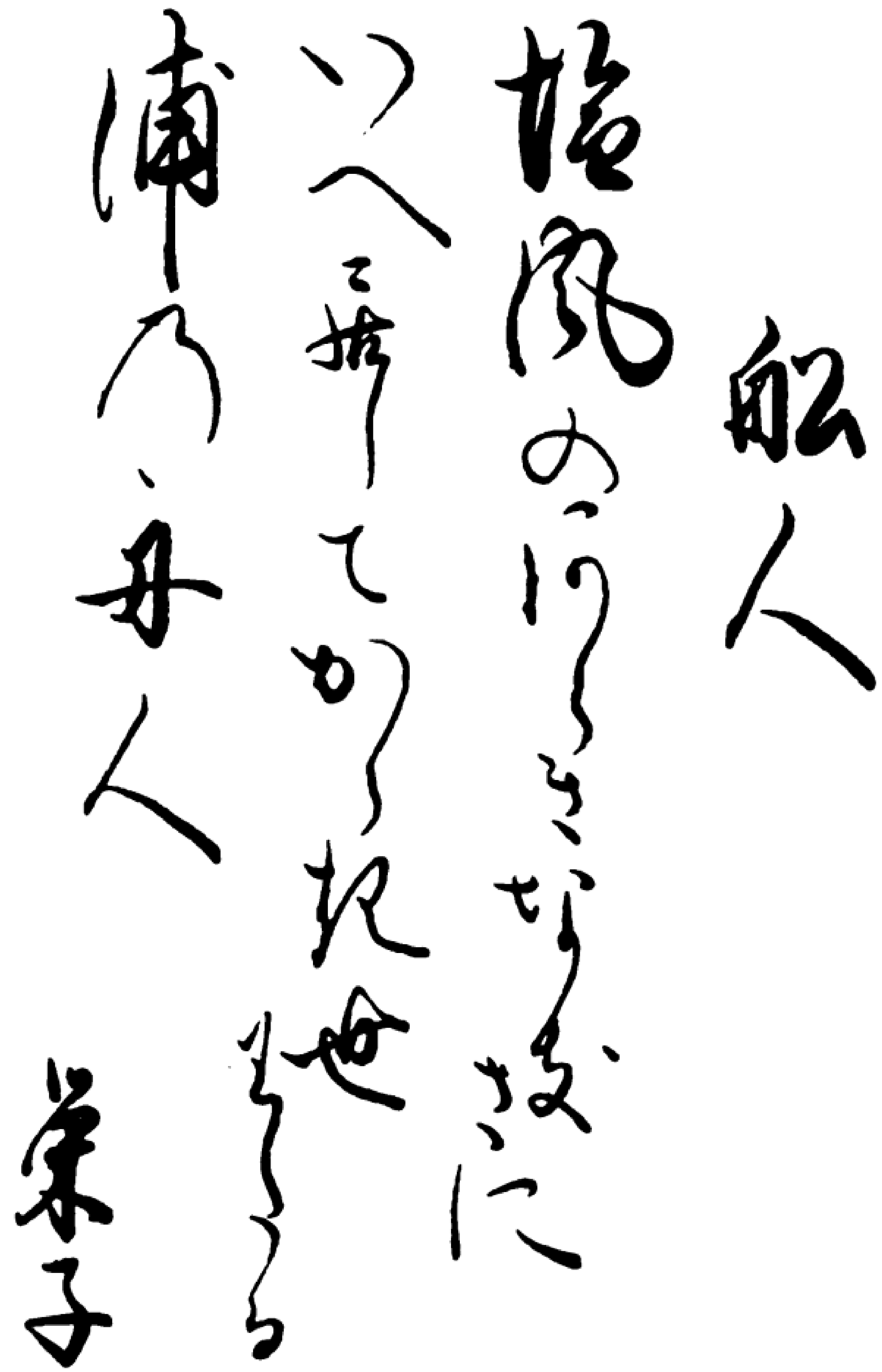
山村僻落



ほたる



川崎蘭香筆



東園子爵夫人榮子筆



日野西子爵夫人廣子筆

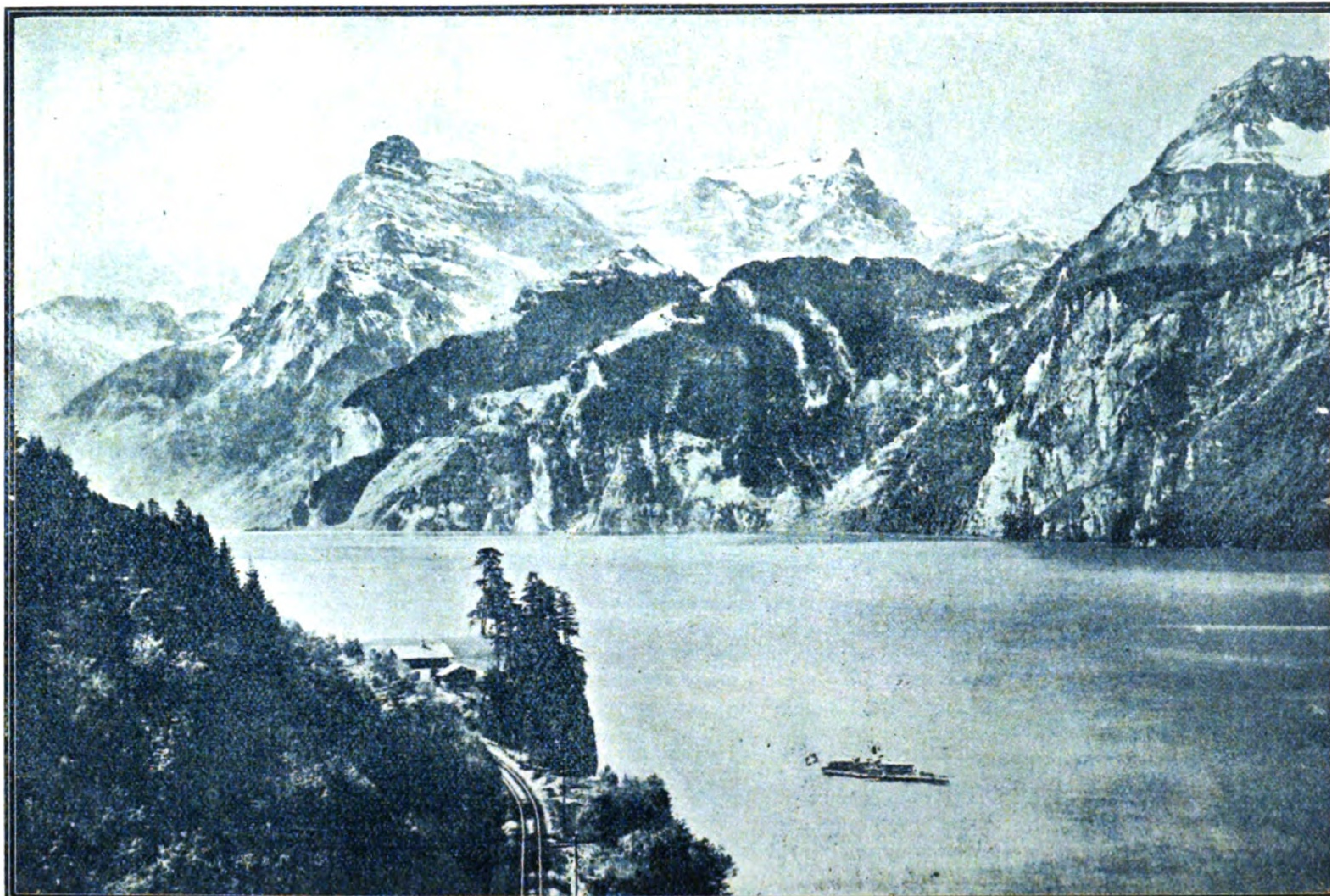
女（丙の二）

女(丙の四

西班牙皇帝と同皇后陛下



アルプスの絶景(其二)



(アルプス山上四洲湖畔)

一畦十萬の瓜



(米國加州フレスノの農場)

水の美



豐後國竹田魚住の瀧



（駿河江の浦の海濱）

ヒゲタ印醬油

女（丁の一）

伯爵松方正義君題辭　伯爵土方久元君題辭
元帥伊東海軍大將題辭　元帥野津陸軍大將題辭
男爵乃木陸軍大將題詩　男爵末松謙澄君題詩
神刀流擊劍劍武術開祖　**日比野雷風君著**

天下無敵



方今天下無敵の驍名を博したる劍客日比野雷風君は日露戰役後我國武術の研鍊愈其必要あるを認め之を擴振するの捷徑として先づ劍武術に一層の改新を加へ玆に本館をして出版發賣の擧あらしむ氏の斯術に於ける實に海内に開祖たり又た無敵たり其劍を抜て起て朗吟一番せば悲壯淋漓觀者をして慷慨激越の情に禁へざらしむ其出版近きにあり速に快讀研修して本邦武勇國の心丹を鍛鍊あらんことを希望す

口繪
雷風君南洲翁墓前の撮影及神刀館劍士一同の寫眞挿入

全一冊中判美本
紙數約二百五十頁
劍舞圖數多挿入
正價貳拾五錢
郵稅四錢
旣成發賣

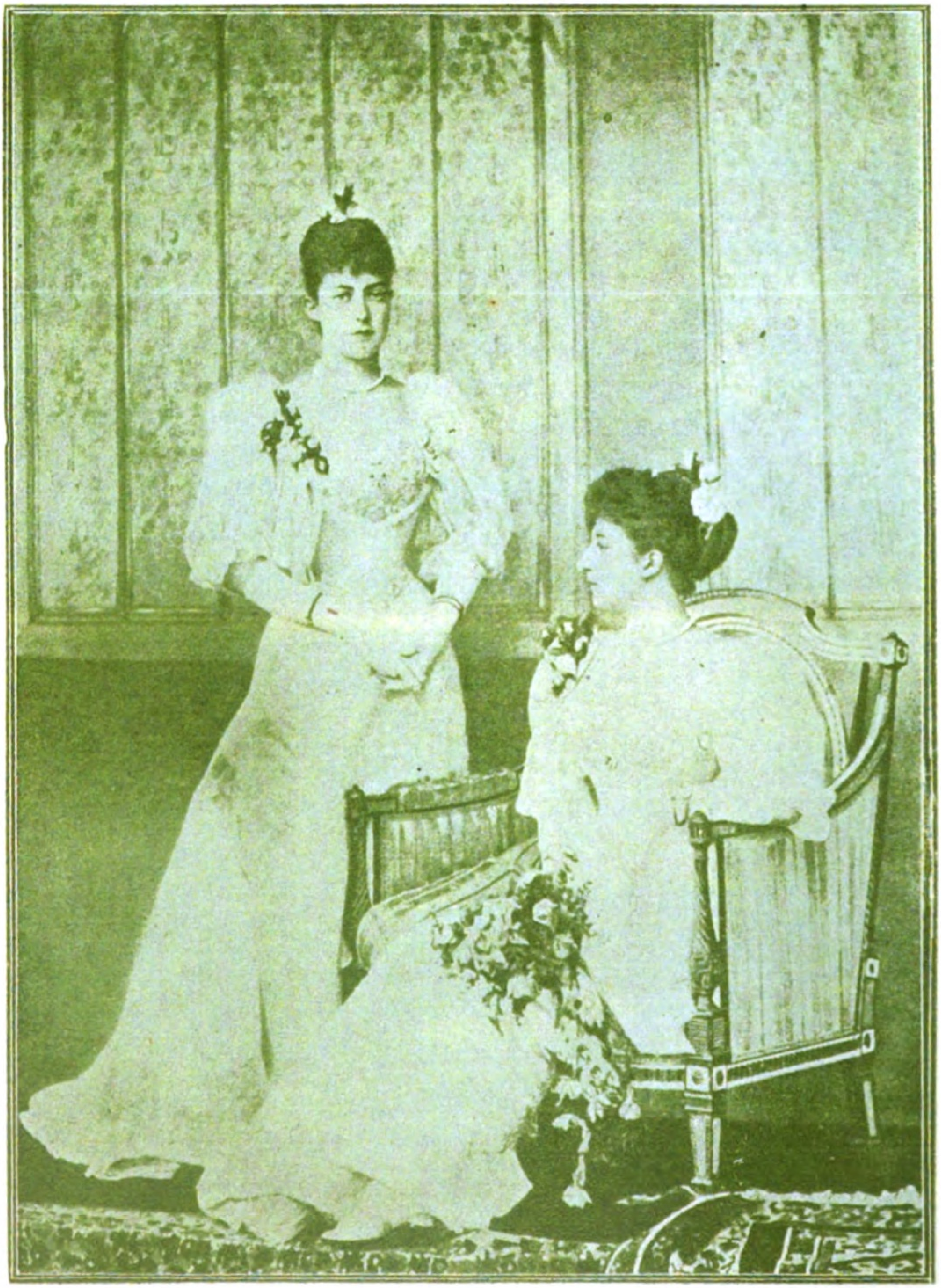


(丁の二)

發兌元　東京日本橋區本町三丁目　博文館

女（丁の四）

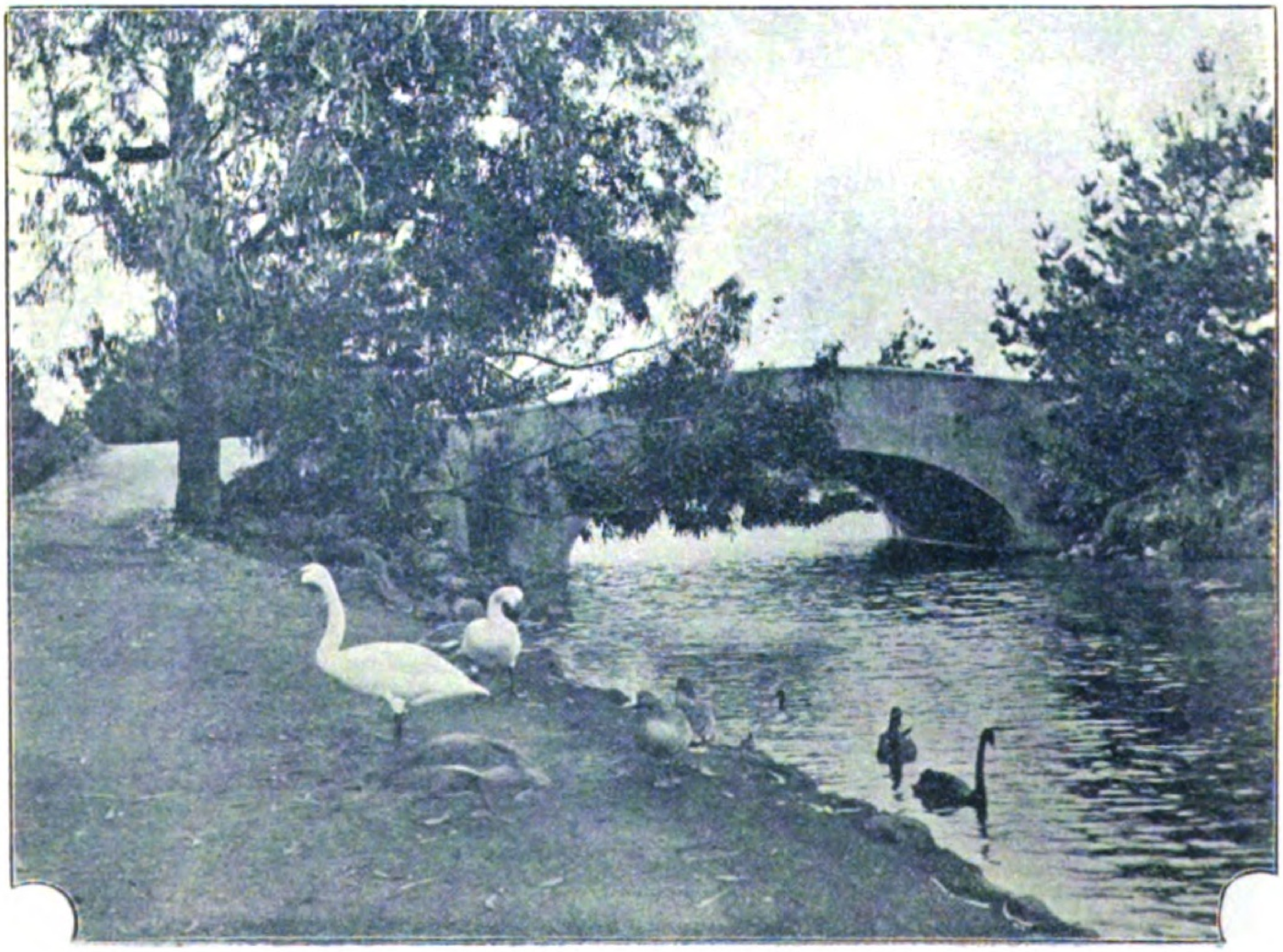
諾威の皇后と英國皇太子妃



水禽



（大阪安治川口の遊禽）



（桑港金門公園柳ヶ池の水禽）

模範の家庭



（同志社大學總長一家）

文學士 久保天隨君著

日本歴史寶鑑

（八月上旬發行）

全一册洋裝菊判
總クロース特製
紙數千六百頁
正價金參圓
小包料貳拾錢

●特價貳圓五拾錢（外に要郵稅）
八月十日迄の申込者に限り割引

著者の**博洽該實**、殊に**史學**に精通し、獨創の所見に富むこと、世皆すでに之を知る。本書は、主として**日本歴史**の參考に供せむが爲に、緻密なる注意を以て纂述せしものにして、はじめに綱目を擧げ、次に個條的に之を細述し、**鉅細**悉く羅し、**幽顯**すべて搜り、筆を太古に起して、**最近日露戰役**に及び、治亂盛衰の外、人文史上の諸種現象、一として包括せざるなく、**材料精確、引證該博、秩序整然**として、**筆力犀利**。加ふるに、數種の索引を附して、檢出に便にしたれば、その使用如何によりては、又完全なる一個の**歴史辭書**たるべし。**中等教育**に關係ある者は固より論なく、苟くも國民たるものは、何人と雖も、一本を座右に備ふべく、**眞に寶鑑**の名に負かざる要册といふべきなり。

（戊の一）

發兌元 東京市日本橋區本町三丁目 博文館

附錄　日本避暑案内地圖（大判精密銅版）



夏は來れり！夏は來れり！。請ふ『避暑案内寫眞帖』を携帶して、其の思ふ所に暑さを避けよ。紳士も行くべし、淑女も行くべし。商人も行くべし學生も行くべし。此編收むる所全國各地の良好なる温泉場海水浴場は勿論、隨所の名勝奇景を寫眞版として網羅し、印刷の鮮明美麗なるは云はずもがな、案内記に至ては仔細に道程、船車の便、旅館の設備、温泉の効能等其の他主要なる事項を懇切に說述し且つ附するに明細なる地圖を以てしたれば、一讀人をして迷ふことなからしむ。然かも讀者に提供する所は單に是等の興味實益に止まるにあらず口繪として當代名家の手に成る色彩石版畫ポンチ畫等を掲げ記事には醫學大家の避暑衞生訓を始め、旅行中の遊戲娛樂に就ては亦讀者の熱心なる相談相手となれり。若し夫れ閑なくして出遊の機を得ざる人も一と度此の書を繙けば身親しく其の境に臨むの想あらん。

本避暑案内寫眞帖案内廣告欄中芳名館東府屋を伊豆古奈温泉とせるは左記の誤植

伊豆吉奈温泉　芳名館　東府屋

○美麗石版口畫二丁○全國有名温泉、海水浴場眞景五十頁○本文記事六十四頁

本卷避暑旅行案内寫眞帖には嶄案に係る**案内廣告欄**なる一欄を特設し其旅行準備の項には旅行に携帶すべき必需品を注意し併せて之れを精實廉價に販賣する店舗の廣告を掲げ又各地温泉場海水浴場等の項は旅館其他之れに關係したる廣告を各方面に依て區別し掲載しあるを以て銷夏避暑の淸遊を試みんとする士本號を繙き本文と共に廣告欄を一覽せらるれば直ちに旅行に關する準備を整へ併せて己が赴かんとする方面には如何なる旅舍客館の在りて以て諸君を待つかを知らん。

正價貳拾錢　郵稅貳錢

好評嘖々

（戊の四）

曲浦の奇巖



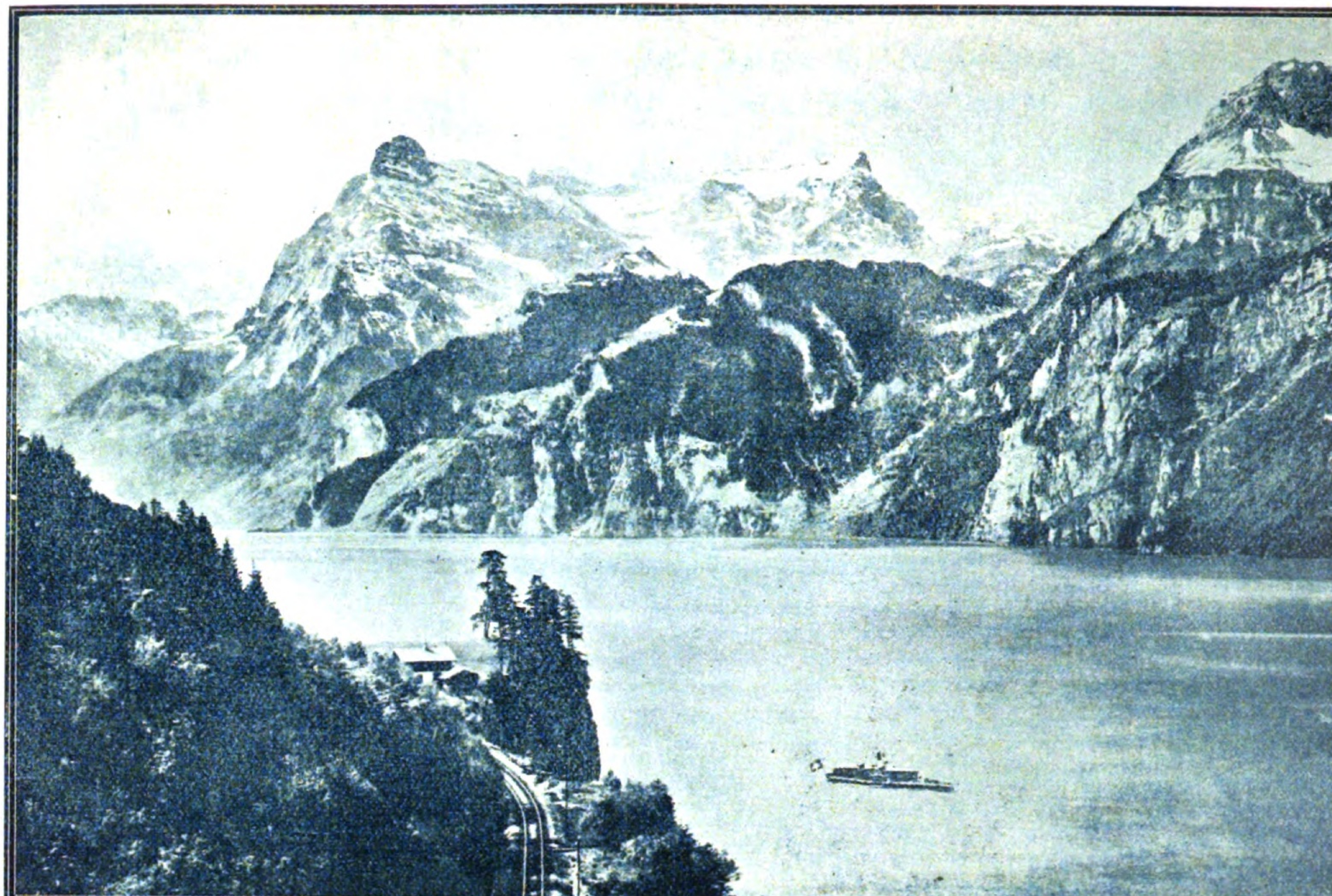
外國婦人の日本服裝





（米國桑港中島喜代松氏寄贈）

アルプスの絶景（其二）



（アルプス山上四淋湖畔）

遲塚麗水君
内藤昌樹君
合著

目次

▲アーツル余を招く(デルベク中佐直話)
▲勇士の死は斯くの如し(エフスキー僧正直話)
▲軍樂隊の反響(スツサレンコウスキ軍樂長直話)
▲スラブを愛せし猶太人(リユビンスキイ大尉直話)
▲爾の敵を憫れめ(レオナルドフ檢查官直話)
▲二人前の戰死(ウエセロフ直話)
▲提督戰死の鼓夢(リユーミレ大尉直話)
▲良人の骨を蹴りし女騎士(ロプイレフ少尉直話)

抑も明治三十七八年戰後の中に就て、奉天の野戰日本海の海戰と共に永く史上に偉蹟を留むるは、旅順攻守の戰なるべし、上將の韜略戰士の勇武彼我互に譲らず以て彈丸黑子の地に鬪ひ日本男子の精神スラブ民族の氣魄相撃ち相激して、茲に絶代の鉅觀を現はし、スラブ魄は終に日本魂に屈服し城を開きて出で降るに至りたり、其流血の慘積屍の怛言ふに忍びざるも、而も兩國民人の發揚したる精神氣魄の壯烈なるは、應さに不滅の靈火となりて萬代を照すべきなり本著者内藤昌樹君は開戰當時長崎にあり旅順開城し露將來降ある毎に、乃ち往いて之を訪ひ、其籠城談を聽く露の語る所悉く肺腑より出で、悲愴淒惋聽く者涙の滂沱たるを覺ゆ、其の人情の機微に入り身世の變化を極めたる一篇自然の脚本を作したるものにして、尋常一樣の小説を讀むの比にあらず、加ふるに方今の文界此種の著述に名ある遲塚麗水君の筆に成れる本書が如何に旅順戰史の好參考書なるかを知るべし。

露軍將校 旅順籠城實談



全一冊

洋裝菊判
紙數二百九十頁
正價四拾八錢
郵稅八錢
既成發賣

概要

▲虚無黨員の殊功(ケノアトフ中佐直話)
▲旅順紀念の孤兒(ウエラーステツセル夫人直話)
▲エンセイ艦長の最後(バラノフ大尉直話)
▲心正しき卑怯者(シユラドヴイツチ判事直話)
▲手向の俚謠(オリシエフスキー中尉直話)
▲旅順悲劇の開卷(ウエルシニーシ大尉直話)
(以上)

東京 博文館 本町

(己の二)

女(己の三)

文藝倶樂部 第拾二卷第十號 定期增刊

記者の言

ナポレヲンが如何に世界の豪傑であつて、其の末路は甚麼であつたらう？セント、ヘレナの孤島に流されて、語るに友なく、着るに衣なく、空しく拳を叩いて、榮華の夢の跡を辿つたに過ぎぬではないか。其所へ行くと我が豐太閤は、假令朝鮮の役では失敗したかも知れぬが、侍するに看護婦あり用ゐるに良藥あつて、安らけく其香骨を京都阿彌陀峰に埋めたではないか。棺を蓋うて其の人の眞價の解かるのはいふまでもないが、臨終の際此の東西兩傑の心を比べたならば、其の安不安殆ど日を同うして語る譯には行くまい！此の點のみでも、太閤は世界的……否、否、否、地球的の大英傑と謂つべしである。本誌は從來有觸れた太閤記以外に、此の書を編み戰後の大日本帝國が、地球的に一時も活動力を止めぬやうにしたいので、此新講談を愛讀せらるる人々が、太閤の心を以て心と爲たならば、帝國の前途は果して甚麼であらう？切に講談師諸氏に代つて、愛誦玩讀を祈る!!!



全一册洋裝大判
正價金貳十五錢
郵稅貳錢五厘
（七月十五日發行）

目次の要

發兌元 東京日本橋區本町三丁目 博文館

（己の四）



女學世界定期增刊

家庭西生活

第六卷第拾號

七月十五日發行



◎書籍は我等の友人なり、又保護者なり此心を以て我等は書籍を求む。

◎書籍は人生快樂の大部分を占領す、試みに此の世界より書籍を奪ひ去らんか、人生の尤も大なる快樂は忽ち消滅せん。

◎尤も善良なる書籍が最も善良なる印象を讀者の腦底に遺すは恰も巧妙なる音樂が聽問者の心中に反響するがごとし。

◎人は其家庭と朋友とによりて大なる感化を受くると同時に又其の讀書によりて一層大なる感化を受くる者なり、而かも家庭と朋友とは多く人生最初の時期なるも讀書の感化は人間一代に亘る者なり。

思潮

婦人の天分と其勢力

翠簾豎人

世界に於て最も美麗なるは、窈窕たる美人なりとは、文豪マコーレーが美人を賛したる辭ならずや。然り眞に窈窕たる美人は、花にして語を解するものなり、情を知るものなり。それ嬋妍たる花の美に加ふるに、語を解し情を知るを以てするに於ては、世界の最美たるは、言ふまでもなく、一歩を進めて、宇内の至高なりといふも過褒にはあらじ。

雨に悩める海棠を見よ、彼れ決して語を解せざるなり。而も尚断腸の思を爲さしむ。水揚かねたる牡丹花を見よ、彼れ決して情を知るものにあらず。而も尚可憐の念を生せしむるにあらずや、況て有情解語の美人が花容寂寞、涙を垂れて心事を訴ふるに會ひては、如何なる鐵腸木石の英雄も、寧んぞ爲に感動され悩殺せられざらむや。項羽も泣けり、シーザアも泣けり、秀吉も泣けり、ナポレオンも泣けり、たゞ夫れ美人の故によりて泣けり。

されば美人の前には、勇者も其勇を失ひ、智者も其智を亡ひ、富者も其富を滅ぼさずんば巳まざらんとす。況んや區々たる世俗の才子に於てをや。彼等は美人の歡心を買はんが爲には、あらゆる智嚢を絞り、思慮を廻らし、手段を盡して毫も厭はざるなり。美人の命とあらば、甘んじて水火の難をも犯し、場合によりては一命を献ぐるをも辭せざるなり。何ぞ又平生ヵラを高ふし、チックを塗り、薄化粧を施すを怪まんや。

美人とは何ぞや

かゝる絶大の魔力を有する美人とは、果して如何なる者なる乎。たゞ容色の麗はしきのみを以て、美人と稱するを得ば、花街の地、狹斜の街、翠樓紅閨の中に於て、寔に其類に乏しからざるべし、しかも彼等はたゞ容色の美を有するのみ、其の勢力は、一小區郭に止まりて、及ぶところは放縱の蕩子遊冶の少年に過ぎざるなり彼等は倘小美人と稱するを得ん。未だ以て眞の美人とは言ふ能はざるなり。眞の美人は才貌兩絶ならざるべからず。容姿の鮮娟たると共に、才華亦絢爛たらざるべからず。故に容色の絶世なるのみを以て、美人と稱すべからざるは、才智の傑出せる故を以て、美人と呼ぶべからざるに相同じ。ハームス曰く、婀娜たる貞婦は、上帝の完全なる妙作なり。天使の眞正なる光榮なり、地上の珍奇なる靈怪なり、世界の唯一なる佳品なりと。是れ豈容色によりて望み得べきものならむや。才智の之に伴ふものなくば、美人竟に眞の美人たるを得ざるなり。

美人の勢力

眞の美人は、其の容色の美なると共に才思湧くが如くならざるべからず、辯舌流るゝが如くならざるべからず、學識豊富ならざるべからず、技藝秀逸ならざるべからざるなり、苟も是等の點に於て缺くるところなくば男子に對する勢力の甚だ强大なるは自然の數といふべきのみ。男子に對する勢力にして强大ならば、又何事をか爲し難からむや。社會に對し、國家に對し、爲さんと欲するところを爲し、志ざすところを行ふに於て、綽々として常に餘裕あらん。美人の天分は、此の勢力を善用し發揮して、社會國家の爲に盡すに在るなり。何となれば是れ實に天の其身に賦與したるものを全うするにあればなり。

古の美人

然るに此の勢力は、幾千年の久しき、公然之を世上に發揚するを得ざりき、即ち發揚するを得ざりしと雖も

術勢力には相違なかりき。或は後宮奥深き處より、手を伸して男子を頤使し、或は閨閣の裏に在て、隱然一敵國となり、又は妃嬪となり、老女となり、側室となりて、善事たると惡事たるとに論なく、常に時代の一大勢力たりしことは、古今各國みな其揆を一にするが如し。唯其の居る處の後宮と閨閣とに劃られたるが爲に、歷史傳記に依り世に傳はれるもの、陰謀と言ひ、內謁と稱へ、兎角惡事に傾けるもの丶多きは、惜むべく又哀しむべきにあらずや。思ふに欝勃たる美人の潜勢力が、公然世上に發揚する能はざるが爲め、陰謀となり、內謁ともなりて、蠹毒を世に流したることもあるべく、又善行善事となりて、時を益し人を救ひたることも亦之れ無きにあらざりしなるべし。

今の美人

美人の位置をして、永く後宮と閨閣の外に出でしめず、其の勢力は何時までも陰謀內謁ならでは世に及ぶなからしめば、其の勢力の範圍は甚だ狹く、隨つて其の天分を完うせんとするも能はざる境遇の下に在るものといはざるべからず。然るに今や局面一變して、男女間を劃したる畛域溝渠は、次第に消滅し、男女の位置は對等となり、相互の禮遇、相對の權利も、世に認識せらる丶に及びたれば、美人の位置は閨閣の內より出で丶、後宮の外に及び、其の勢力は、公然人に知られ世にあらはれ、妃嬪、侍妾、老女の名の下に隱れたるところのものは、令夫人、令孃等の貴婦人と權化して、公會又は交際場裡に、其の天分を發揮するを得るに至りたるは時勢進步の最大なる恩賚として、一般女性の爲め、殊に美人の爲に頗る祝賀せざるを得ず。

是に於てか、陰謀は公謀となり、內謁は公謁となりて、公會の主人公は、女性の占むるところとなり、交際場裡の勢力は、女性の掌中に歸し、男子は却つて其の下風に立つの有樣となれり、斯の如く啻に社交の中樞となりたるのみならず、延いて間接には、政治上にも影響を及ぼし、其の助力に依り政界に好位置を占むる者あ

るに至りしは、歐米の現狀にして、我國亦やうやく此勢を呈しつゝあるに似たり。彼のヂスレリー伯ビーコンスフヒルドの如きは、能く此間の消息を解し、夙に女性の大勢力を認め、之に藉て立身の地を作りたるものなり。其言に曰く、少年の社會に出るに最も緊要なるは、婦人間に好評を博するに在りと。善く歐洲社會の狀態を穿ちたるものといふべし。されば彼れは「ヂユウ」の一寒族にてありながら、先づ「コンニングスビー」「コンタルニー」「フレミング」等幾多の小說を著はして、女性間に名を知られ交を結び、好評を博して、交際場裡の女王と婚を結び、遂に大英國大宰相の高位に上るを得たるも亦深く怪しむに足らざるなり。此の一事によりても、女性の勢力が、歐米諸國に於て、公認せられ居るを證して餘ありといふべし。

美人勢力の善用

美人の大勢力が、世に發揚せらるべき時期は既に到來したり、されど其の勢力は、之を惡用すべからずして善用せざるべからざるは、更に言ふまでもなきことなり、美人若し其の勢力を惡用せん乎、風俗の墮落となり綱紀の弛廢となり、社會の腐敗となりて、國家衰亡の端を開くに至るべきは、古今各國の歷史の能く證明するところなれば、之を善用して、直接には社會の爲に盡し、間接には國家の爲に致して、其の天分を完うするの覺悟なかるべからず。各種の慈善事業、風俗の改良、社會制度の改善等は、女性に似合はしき事業にして、美人が大に其の勢力を利用すべきは、眞に是等の事業にあらずや。

記して茲に至れば、世間甚だ美人の尠きを憂へざるを得ざるに似たり。されど予輩の見るところにては、今日の家庭は多く美人を產せんと努め、學校亦美人の養成に勵み、社會は之を歡迎して已まざる狀態なるをもて、美人の世に顯はるゝもの今日は昨日より多く、明日は今日よりも多かるべき勢あるは爭ふべからざる事實にして、頗る悅ぶべき現象なりといふべし。是等の美人が相集りて團結したる勢力は、如何なる目的をも達するに

難からざると同時に、其の個人としての勢力は能く其夫を感化し、其の家庭を改善するに足るものあらん。かくして最美至高の特質を發揮せんは、是れ美人の本分なり天分なり。

百年苦樂の友

趙飛燕

△悲哀の快感　回顧の影には涙あり、されど得意の境遇にのみある人は這の悲哀の快感を知らず。

△得意と失意　戀を得たる人の眼は上方に向つて輝き、失戀せる人の眼は下方に注いで力なし、前者は未來に生き、後者は過去の影を糧となす。

△婚前婚後　未婚の婦人は婚後の幸福を期待し、既婚の婦人は處女時代の自由なりしを追慕す。

△河水と堤防　情は流動體なり、意は固形體なり、一は動くが儘に流れ一は整然として埒外を出でず、若し情を河水とすれば意はそれ堤防の如けん乎。

△死か夢乎　生死の別れ路は現より夢に入らんとする其一刹那にも齊しかるべく、共に混沌として現世の記臆を離るゝにあり。されば死は不覺性の夢なり。夢は覺性の死なり。兩者の差は唯だ時間の長短にある而已。

△知と感と　火の熱きは何人も知る處なれば自ら其火に觸れざれば實際の熱きを感せず、人の困難なるを見て、嘸ぞ苦痛ならんとは何人も知るところなれど自ら其衝に當らざれば眞に苦痛の味を感せざるが如く、同情とは即ち知のことにして、感の問題にあらず。

△人情の縮圖　晦日の人の顏と元旦の人の顏とは最も具體的に世間の人情を縮寫したるもの也。川柳子これに

賛して曰く、「弗函の中へ人情仕舞はれる。」

△巷間の暗示　「紀念繪葉書高價買受申候」と貼りたる傍に「紀念繪端書大安賣」とあり、これ素より滑稽落語の好資料にすぎざれど、其一面には現世の矛盾を遺憾なく說明したる好個の比喩にあらずや。

△現在は永遠也　人多く「明日」のことを言ふ、されど「明日」に接したる人ありや。現在は「今日」なり、「今日」は永遠より來つて永遠に去り再び環り來るべきにあらざれば、而も人は「今日」以外に生くる能はず、我等が一言一行の永遠に亘りて不滅なるは即ち此原理に外ならざる也。

△自然の教訓　一縷の糸にも生命を托すべき道はありけり、庭前の蜘蛛の巣を見よ、風吹かば破れん、露散らばちぎれん、而も破れては亦た明日の安宅を營む。自然の妙法實に〳〵嘆美に價せずや。

△理想の俗化　理想は久しからずして俗化す、之を名けて經驗といふ。處女が人の妻となるは即ち理想の俗化したるものにて決して宇宙の奇蹟にはあらず。

△勇敢なる保護者　婦人は凡て男らしき男を好くとのこと、即ち自己を保護する者の强からんことを望むの意に外ならず。恰も番犬の勇猛なるを擇ぶと毫も異なるなし。

△自殺的見識　婦人にあつて最も厄介なるは「見識」と申す代物なり、之あるが爲に良緣を取逸し、職業を求め得ず、果は三十島田の口紅怖ろしく獨身論を唱ふるに至る。

△無意味なる煩悶　空涙とは賤業婦のすなる伎なり。近時年少の子女が濫りに煩悶を口にするは無病者の呻吟と等しく、賤婦の空涙よりも更に無意味なるもの也。

△不具ならぬ證據　されど茲に一反例あり。カーライル曰く、「凡そ十六七歲より二十五六歲までの間に氣鬱症とならざる人は一種の不具者なり」と、愚るが故に煩悶する人は不具ならぬ證據、寧ろ多幸なりと謂つべし。

△簡易なる比喩●●●●●● 旅館に宿るには相當の宿泊料を拂はざる可からず、然るに近時の厭世――若くは自殺者はコノ宿泊料を拂はずして社會を逃亡せんとする一種の喰逃者に外ならず。

△口は禍の門●●●●● 婦人の口は嚢の如し、内容の溢れんことを虞るゝ人は濫りにこれを開く可きにあらず。

△一種の慈善●●●● お世辭なるものを惡解すれば人に媚る意味なれど之を善解すれば、人に精神的快感を與ふる變形の慈善なり。觀じ來ればお世辭は輕薄にあらず寧ろ濃味なり。

△奇異なる質問●●●●● 或人兒童に質問するに、汝は父と母と何れが大切なりやとのことを以てす。其兒手にせる饅頭を折半し答へて曰く『叔父さん何方の饅頭が旨いでせう』●●●●●●● 世間には恁那問題を提供する學者尠なからず。

△忙中の閑●●●● 『忙中閑あり』とは自轉車に乗つて欠伸をする人のことなり。

△明瞭なる人生觀●●●●● 人生の意義は爾う六ケ敷きものにあらず、蠶が蛾と化し蛾が蠶種と化し蠶種が蠶と化す、凡て還元の理法に背かず、されど一面より看れば犧牲の連續なり。

△蓄財の趣味●●●●● 蓄財は目的にあらず、手段也、之を手段以上に考ふるは蓄財其物に趣味を感じたる人にて、骨董癖の稍や單純なる者なり。

△暗中の勢力●●●●● 『犯罪の影には女あり』とは婦人を極度に賞贊したる語なり、少くも婦人の勢力の男子以上なることを說明したるもの也、故に女子は此語に對して敬意を表するの義務あり。

△世界一の女傑●●●●● 湯の代三十一世、六百餘年の帝室を覆したる妲己は世界第一の豪のもの也。

△人情以外の好奇心●●●●● 人の自殺せんとするを制止するは人情の自然に、好奇心を加味したるもの也、一廉の義俠者たらんとする芝居氣がさせる業くれにて其實は見榮でする仕事なり。諺に曰く餘所の火事は面白い！

△戰捷の理由●●●●● 日本人は芝居氣に富むが故に、支那人にも露西亞人にも勝てり、といふ者あれど、戰爭は芝居

氣など〻全く別觀なり。

△實行者と辯論家　口の人に特長あり、手の人に特長あり、言行一致せずとて必ずしも咎むるは非なり、雄鷄は曉晨を告げ、牝鷄は卵を產む、言論と實行との差別は即ち這裡に存す。

△悲觀樂觀の母　笑聲と泣聲とは共に母韻を一にす。笑聲はアイウエオにハヒフヘホを接合したるもの、泣聲は母音にンを附したるもの共に其母は一なり、然ればこそ、大なる悲觀は大なる樂觀に一致すとか申されけり。

△趣味の差のみ　血を見て喜ぶものあり、虫の啼音にも涙を流す者あり、これ趣味の差なり。奈翁の征伏主義も趣味、石川五右衛門の盜賊主義も趣味、孔子の聖賢主義も趣味、基督の博愛主義も趣味、凡て皆趣味によつて事を異にするにすぎず、之に對して善惡の差別をなすは、全く趣味を解せざる者の獨斷のみ。

△內容は一なり　放蕩と厭世とは單に外形上の差のみ、其內容は共に『涙』を以て充さる。

△病める心に藥を與へよ　『病める心に藥を與へよ』されど病める心を自覺する人の尠きを奈何にせむ。臭いもの身知らずとは、陳いやうで新しき警句なり。

△一種の正直者　『君は餘り正直すぎるから可かん』自ら無能と罵らるゝ諷刺とも知らずして却て『全く然うだ。』などゝ嬉しがる輩あり。それだから世は太平に治る也。

△神を見たる人　神を見たりと云ふ人あり、これ幽靈を見たりといふに異らず、見る人をして見せしめよ。必ずしも第三者の是非を謂ふべきに非ず。

△瞬間の神經的發作　氣澄み、心ほがらかに、一念無障悠々として天地の無窮を感ずるの時、喜悅胸に溢れて却て涙のはふり落つるとあり、神の示現とは這の一瞬に於ける神經的發作に外ならず。

△平凡なる謎　鶴の脛と鴨の脛とを接合して二一天作の五とせよと云ふは不可能の事に屬す。今の世の社會主義者はこの平易なる謎を解せずと見ゆ。

△奇なる主義　共產主義とは岩崎を化して乞食たらしめんとの謂にあらず、乞食を化して岩崎たらしめんとの謂にもあらず即ち糞と味噌とを搗交て之を折半せんとの謂に外ならず。

△自己に對する慈善　與ふるものは與へらるゝ者よりも更に一層の快感あり、慈善とは他の滿足のみににあらずして自己の滿足なり。

△一貫したる義俠心　人を救はんとする義俠心は佳なり、されど中途に心飽きて之を棄つるは寧ろ初より救はざるの賢なるに如かず。若し救ふべくんば其人の最後まで見屆けざる可からず。

△墮落と覺醒　腫物破れて膿出づれば即ち癒ゆ、人墮落して其極に達すれば或は覺醒あり。されど其破れたる心を縫はざる可からず。

△利器なければ平和也　水魚の相爭はざるは身に利器を有せざるが故なり。人間世界若し相爭ふの利器なくんば亦た水魚の如く平和ならん乎。

△人は主觀によつて生く　人生凡て主觀なり、兒童の主觀は凧、獨樂、羽子、毬等にあり、婦人の主觀は容貌、衣服、裝飾、虛榮、政客の主觀は權勢の獲得、大臣の椅子、學者の主觀は學理研究、實業家の主觀は事業と資金、其他萬般の事、皆な主觀によつて生きざるはなし、されば人若し主觀の念を失へば即ち落膽し、絕望す。

△自覺は苦痛なり　人生の一大苦痛は「我」の存在を自覺する時にあり。人は「我」の影を見ざらんが爲に、研究に讀書に紛れ、職業に紛れ、將た文學に紛れ、美術にまぎれ、宗敎に紛れ、事業に紛れ、戀愛にまぎれ、酒にまぎれ色に紛れんとす。人の快樂を求むるは畢竟「我」を忘れんとする手段に他ならず。

名家談片

△質樸の家風

私などは家庭の事を語る資格はない、妻は病身であるし自分は兎角外出勝であるから迚も子供の教育に注意をして居る暇がない、まづ家庭教育といへば母親の方が主動であるが、西洋などでは總じて非常に子供を可愛がるが其の代り唯愛に溺るゝといふ事はなく、母としての威嚴は非常なもので、子供は成年になつても親に對しては悸々して居て決して我儘を働きはない、併し日本でも家に依つては隨分嚴格なのがあつて、彼の松方伯の如きは質素的躾け方ともいふべき方針で、最愛の子供を取扱ふに少しも假借するところがない、私の處へも一人來て居たことがあるが、至極穩しやかであつた、けれど一般紳士は躾の惡い方が多分で、人によつては家庭がいけないから他人の家へ預けてある向もある、それから通學する子供に歸宅の後强いて復習させる必要もないが、又餘り等閑に附しておくのも惡い。(江原素六氏)

△武士的家庭

自分一個の考へでは總て家庭の教育はちと窮屈ではあるけれども昔の武士風に敎るがよいと信ずる、唯武士風でいけないのは主人と家來の關係と經濟の事である、故に予は家庭は主人と家來との關係を改めて居る即ち予は休職で金もないから使用人も男女合せて五六人と馬が一匹といふ淋しい暮しである、併もこの雇人に予と妻とには旦那様奥様と言はせるが悴と娘とは若様孃様とは決して言はせず、常に誰さんと名前を唱へさせる詰り雇人は家長に對してこそ雇人だが、子女に對しては直ちに雇人でないといふ事を常に子女に心得させる。又自分の考へでは人生普通の樂みといふものは一家團欒して和氣家に滿つるより樂しい事はあるまいと思ふ彼の我が祖國をして宇内に威を輝やかし、世界各國をして我邦に來朝せしむる等の事は樂しいには相違ないが、假令天成の大豪傑大智者でも、時と處と位とこの三つのものを得て始めて事業が成せるので假んば大事業を成すだけの天賦の技倆があつても此の三つのものに會はなければ迚も功を奏する事は難かしいといふものであるから、これ等は普通の樂しみの中へは算入せられぬのである。(石黑男爵)

△子供と食物

子供の食物は牛乳だとか牛肉だとか種々衛生じみた事は成るべく言はない方がよろしい、何でも構はず喰べさせる事だ、不味い物でも多く喰べさへすれば滋養になるから御飯の時につけた菜でも皆んな喰べて了ふといふ風にして食物に撰り好みさせてはよろしくない、特に小供は神經過敏であるから小さい時に衛生だとか何だとか言つてど

タ〳〵させて置くと大きくなつてからも僅の事に怖氣がついていけない、それ故少々位身體の加減が惡くとも學校などへドシ〳〵遣るがよろしい、家の内に置いて育てると因循の仕方のない奴になる、男の子は頭の撲り合をしてもよいから戶外へ出して活潑に運動させるのが何よりも結構である。（谷子爵）

△母の威嚴

我國の家庭で最も缺點と思はるゝは母たる人に威嚴のない事で子に對する模範が利かない、それ故自然に子供も母親を尊敬する念が乏しい、これは畢竟母其人の敎育が足りないからの結果で、今日多少世に知られた人物で、定めしよい家庭を作つて居るであらうと思ふところの子に一向好い子供はなくて却て名もない人の子に好い人物が出來るやうな事があるが、これも强ち無理のない事で、現今知名の士の内には隨分眞人間でない者が多いから、其の子供の躾け方の行屆かぬのは當然の理であらう。然るに西洋の家庭の有樣を見るのに夫はそれ〳〵用向があつて自然留守勝であるから家庭の敎育は一に婦人の手に取扱はれて生れ落ちると乳を飮まし、やゝ大きくなつて本を敎へ、行儀を躾けるなど、萬端の敎育を授けるのであるから子は父よりも母を慕ひ懷く有樣で、其の愛情の深いのは强ち乳を飮ます故ばかりではなく訓戒讀書等の世話をするので人と成つた恩を思ひ自から尊敬の念を起すのであらうと思ふ、それ故私は男女同權主義よりも寧ろ家庭敎育の爲めに一夫一婦說を主張し夫が妻に對する待遇法を改めたいものと思ひます。

今日の世の有樣を見るのに風俗は段々華奢に流れて些とした運動會とか何とかいふと、もう競ふて立派な衣服を着せて出す傾きであるが、是等は親が世間へ對する外觀を飾らうといふ虛榮心からで。子供は一向に着たがりはせぬ、誠に無慈悲の極と言はねばならぬ。

私が子供を戒しむる中には尊長を敬する事、噓を言はせぬ事、これを第一としてゐる、此の二つは父祖傳來の戒めで、私も之がために世に出てから大に一身上幸福を得たことがあるから子供にも又其通り仕込んで居るのである、又遊び事の中でトランプは實に下司張つたものであるから是は嚴しく禁じて決して行らさぬ事にしてある。（本多庸一氏）

△名門の子女

名家の子孫には大抵名家なしで、今日元勳とか元老とか言はれる人々の子供に人物といふものは少い樣である、之れは如何に學問を仕込んだからとて人物になるといふ譯には行かず、矢張貧賤にして奮發した者に人物が顯はれる、殊に華族其他上流社會では其出入する人は多く目下の人ばかりで、若樣とかお姬樣とか言はれて尊敬されるのをよい事にして爵位ばかり高く止まつて何にも出來ないやうになる。（清岡子爵）

模範

顯榮の御食卓

我が聖上皇后兩陛下の夙に御儉德に渡らせ給ふことは臣民の等しく畏み仰ぎ奉る處ろなるが、こゝに聊か御料の御膳部に就て大膳職より調進し奉つる模樣を洩れ承はるに兩陛下には常に同一の御膳部を進め參らす事となし居れるが、それに就ては御常式の御献立と御好みの御献立との二樣ありて其御常式と申し奉るは朝が二汁三菜、御晝餐が二汁三菜、御晩餐が二汁五菜、いづれも日本料理の御献立なり。

聖上は魚類にても鳥類にても生物は少しも御用ひあらせ給はず、御好みさせ給へるは鯛のソボロ、興津鯛の味噌漬、カ、蕪の葉等にして御常式の朝の部は煎上げの魴鮄、卷燒玉子、おはらぎ湯波、一の汁が銀杏大根に白味噌、二の汁が鯛の清汁等にて卷燒玉子が朝の献立にあれば、土器燒玉子は御晝か、御夕餐に必ず進め奉り、この外に御好の御料理を一二種調進しまゐらすとの事なりといふ。

皇后陛下は御常式の外に御好はあらせられず。鯛の作身、嫁菜の御浸し物、等を召したまひ、朝は御常式の御膳部にも御箸をつけさせ給へる事はなくて麵包と牛乳を召上れる由に承はりぬ又西洋料理は御陪食などのある時の外には召されず、西洋風に蝦、芝鰕を以て衣揚げと稱するフライの如きものを一種位を加へ奉り鯛、興津鯛の如きは必らず、献立の内に加へざるはなく、汁も朝白味噌を進めまゐらすれば次には三州味噌を用ひ毎日三回とも調理法を換へて進めまつるが例なり魚類は元より新鮮なるを選ぶは申までもなく吟味の上にも吟味をなし時候に適する魚類又は野菜を原料に用ひて最も鄭重に料理し奉るなりと承はりぬ。

又爰に毎日御用ひ遊ばさるゝ御乳量は午前の分は三升五合以上五升位、午後の分は一升或は五合にて毎日一定せず東宮兩殿下には朝三升、午後一升、内、外、三

皇孫殿下は午前午後共約一升宛、高輪御殿の兩内親王殿下は朝一升七八合、午後一升二三合、麻布の兩内親王殿下は朝一升五合、午後八合位の御用ありと承はりぬ。

さて其乳牛の食料は地フスマと稱する手挽のフスマと下總御料牧場にて作る米國產の馬齒と云ふ玉蜀黍を引割りとせしもの及び同牧場に栽培せし燕麥と亞麻仁脂糟等を用ひ又副食物として冬季は乾草、甘藷、長蕪、瑞西蕪、夏季は西洋種のアルハルハー、オーチヤード赤のクロバー等の牧草を當場内に栽培して之を生食せしむ但し體量及び乳質の如何に依て食料副食物共増減するとあり夏冬雨季共食鹽は食物の中に混じて與へ又雨降の際は場内堀貫井戸の淸水を二回與へ雨雪の時は厩舍に入れて感冒等に冒されぬ豫防をなし晴天の時は午前七時より午後一時迄牧場に放て運動せしめ毎月三回主馬寮より診察に來る定めなりと承りぬ。

さて又御料牛乳場にては牛乳を搾るに器械を用ひず種々試驗の結果手指を以て搾るは最も適當なりと認め先づ搾乳せんとする時は手指を充分に淨め乳牛の乳房及び乳頭を温湯にて洗ひ然る後搾乳衣と稱するかつら織の白衣に頭巾の附きたる上衣と下袴を穿ち葉鐵製の搾乳罐に乳を搾るなり搾乳の時間は毎日午前三時と正午の二回にして午前の分は五時三十分迄、正午の分は午後一時迄に宮内省の侍醫局に納め檢査の上御料となして進め奉るなりと。

次に御服裝の事に就て承はるに我が聖上には何事にまれ御規律正しく在しまし平生は必らず洋服を召させ給ひて和服は一向御召し遊ばされざる由に洩れ承はれるが外には元旦四方拜の御當日に限りて御儀式の御束帶を着させらるゝのみ御洋服とても平素は格別變りたるを召させ給はず、普通のフロツクコートの柄は上下共無地にて裁縫は緣取の古風なる仕立方にて縞物は更に用ひさせられず、地質も多くは内地製の羅紗に限らせ給ひ、カラーなども別段高きものを撰び給はぬとの御事なり、只ホワイト襯衣だけは一旦召し玉ひしものは二度と御用ゐなく、乾度新らしきに更へさせ給ふよ

しなるが、東宮殿下のは一二度御洗濯遊ばさるゝと聞くだに畏こき事共なり、亦大元帥の御制服は昨年秋大觀艦式を催ほさせらるゝ際新たに海軍の御服を調はせられ、海軍に關する御儀式の都度右の軍服を召させ給ふよしに承はる、扨て聖上には平素工業發達の途に御心を注がせ給ふ由は豫て承はり及びしが、右は上衣の裏地、チョッキなど御親から御見立の上、調製方御命じなる由にて右御服も先年などは民間にて御仕立申上げたるも惡疫流行其他萬一の危險を慮らせ給ひ、此頃は宮中に裁縫所を設けさせられ、職工は充分身體を淸め、白衣の上衣を着けたる上運針に取りかゝり出來上りたる上は、係官の綿密なる檢査を經て始めて御料となすが例なりと、尙兩陛下には日頃御召物に就て深く御心を用ゐさせ給ひ、高輪の宮に在します常宮、周宮兩内親王殿下の御召物は多く陛下より御授け遊ばさるるものを製さるゝやにて兩内親王殿下には曾て御洋服を召させ給はず、何時も賜はりたる御和服を召させますが例なりと洩れ承はりぬ。

英皇室の家庭趣味

二十四時日輪の沒することなき大版圖を世界に保つこの帝國の君主、平和を愛し、人道を尊び、入つては健全なる家庭の主人となり、出ては世界的君主の名譽を擔へる英國皇帝エドワード七世陛下の御身の上こそ床しき極みなれ。

陛下は千八百四十一年の御誕生にて寶算六十五歲に成らせ給ふ、幼時嚴格にして慈愛に富める母君故ビクトリヤ女皇の御膝元に人となり給ひしだけありて御性質寛大柔和の德に富ませ給ひ、いまだ皇太子の位に備はらせ給はぬ時より深く臣民の望みを博し未來の皇帝を以て矚せられ給ひしといふ、抑も英國の家庭は總じて嚴重なるものにて、恰も我が武士道的家庭の如く、質素堅實を土臺とし凜乎として犯すべからざる間に無限の恩愛の籠るところが即ちアングロサキソン民族の特色にして、軈がて英國が今日の强大を致したる根元にぞある、されば全英國の家庭を代表する皇室も嚴肅

なるは勿論にして、近世婦人の模範と稱へられしビクトリヤ女皇は深くこの家庭教育に心を注がせ給ひ、數多き皇子皇女達に對しては飽くまでも獨立獨行の生活を馴ませ給ひ、健康を鍛へ、品性を養ひ、只管智德の啓發に務め給ひし結果は軈て現皇帝の盛德に及び英皇室の光輝を宇内に顯揚するに至りしこそ畏けれ。

今其の家庭教育の一斑を記し奉らんに、陛下が未だ皇太子たりし頃下民の情を察するの智識を得る爲めにとてオスボルンに農事試育場を設けられ、陛下を始め數多の皇子皇女の方には毎日數時間づゝ此處に出でゝ勞動服を纏ひ、手づから壤土を鋤き菜園を耕やし、花卉を植へ、或は作男となりて雜草を耘り園丁となりて垣を結ひ、若しくは大工の仕事に從事して時には玉掌に豆を生じ給ひし事さへありし程にて作事頭の下に嚴しく監督され給ひ、日々の御成績は作事頭より宮中へ御報告に及びしとなり。

又陛下は旅行を好ませられ、十六歳の時母君に從ひて佛國に遊び、母君と共に奈翁の墓に詣で給ひし折、母君は無言の儘暫らくこの大英雄の墳墓を眺め給ひしがやがて陛下を顧み給ひて汝、大ナポレオンの墳墓の前に跪けとの仰ありければ陛下は直ちに英雄の墓を拜し給ひし由なるが、母君日頃の御教訓の程も偲ばれて奥床しき御事にこそおばゆれ。

陛下は十八歳の時皇太子に立たせられ、エヂンバラ大學に御入校あり、尋で牛津大學に御轉校あり、こゝにて專ら文學を御研究あらせられ、御年二十三歳にして丁抹の皇女アレキサンドラ內親王即ち現皇后と御結婚の式を擧げさせられたり、大婚後は妃殿下と共に歐洲大陸の諸邦を御巡遊あそばされ越へて三年現皇太子を擧げさせられぬ。

陛下の御嗜好は音樂、旅行、狩獵等にて殊に鹿狩を最も好ませられて大抵毎年數回御出遊あり又印度地方御旅行中には鰐魚狩、虎狩、象狩などの冒險的狩獵を試みたまひ其他競馬ヨットの如きは常に自から試み給ふ御遊戯なりと承はる。

宮中にては平素母皇の嚴格なる御教訓ありしにも依

るべけれど陛下は萬事極めて質素、簡明の主義を喜ばせ給ひ御朝夕の膳部など成可く慣例、儀式を避け給ひ御嗜好の品を程よく調理してさし上ぐるを滿足に覺召して假りにも皇帝的の尊大なる供膳、贅澤を主とせる盛饌を避け玉ふよし、されば宮中の御食事は人の想像よりも遙かに平民的にして朝餐には、牛乳とパンに、薄きハムの一片、或は鷄卵時々の菓物、コーヒー位のもの一日の盛饌たる晩餐とても燒パンの外に肉菜數品に過ぎずとは、富四海を保ち三億の民衆に臨む大君主の膳部としてあまりに簡單なれど事實はその通なりと殊に其の服裝なども御儀式の外は決して皇帝の御服を召し給はず普通に流行せるフロックコートを召し給ふとなり、されば皇后陛下も亦驕奢華美を忌み給ひ、日常は貴婦人の平常服と同じ御服を召し只管御內政及び皇子方の御教育をのみ務め給ひ、交際的の事はあまり好ませ給はぬよし。

　兩陛下共以上の御性質におはしますれば皇女方の御教育にも專ら家政、育兒、裁縫、料理等を主とせられオスボルンの離宮にて日々の學科として學ばしめ給ふとの御事なり。

獨帝の家庭生活

　維廉二世陛下曾て曰まへる事ありき、余は獨逸の女子が皆皇后の例に倣ひて三ツの大なるK、字キルヘー（教會）キンデル（兒女）キッチエン（厨房）を發達せしむる樣に務めんことを望む」と獨逸にては婦人の最高德は善良なる家妻たるにありとなす事にて現獨逸皇后は誠にこの點に於て好模範たるべき御方なりと承はる。

　さて政治上に於ての獨逸皇帝に對しては世上幾多の批難もある事ならんが、政治を離れて單に家庭に於ける獨逸皇帝、即ち獨逸の皇室といふ事に至つては何人も非難するものなし、そはこの皇帝が家長として、又父として圓滿なる性質を備へ玉ふが故なりと、獨逸皇帝の家庭、即ち宮中の家族的生活は風儀極めて正しく、質實にして少しも尊大驕慢の嫌ひなきのみならず皇帝

と皇后とは日常殆んど御同棲にて帝の外出には皇后も御同伴せられ、海上の御遊航をも倶にせらるゝ程なり殊に宮中に居らるゝ時は普通人の家族に於て見るよりも御親密なり、早朝の御膳は一家團欒の裡に聞召され晝餐と晩餐のみ近侍の百官を陪せしめらるゝなり。

獨逸皇后は帝と同じく大抵朝は必らず五時に起床し給ひ、六時に帝と共に朝餐を喫しそれより一日の課程を踐み給ひて夜は十一時に臥床に入り給ふ、皇后は時間を重んずること甚だしく宮内官を始め文武百寮中にて殊に親しく奉侍する諸官の慶吊に際しては必らず御手許より物品、器什を送らせ給ふの例なるが斯る時には皆皇后陛下の御圖らひに出づるとなり、獨逸皇帝は歐洲の諸帝王中にて尤も服装のよく整ひたる君なりとは一般の評判なるが、是れ全く其御家庭に裁縫上手の皇后ありて其の良人子女の衣服、襯衣など尋常家妻の及ばざる程よく注意せらるゝが故なりと。

朝餐後に於ては兩陛下御同伴にて散歩に出らるゝの例なるが、其時は大概二人の侍從武官密接に附隨せり

皇帝の御務は頗る繁多に渉り、文武百官より奏上する書類の檢閲を以て御日課の大部分を占むる事なるが其他、事に觸れ、機に應じて皇帝自から事物の設計を立てられ、又世界の形勢に就て、論逃し、或は、工藝と美術上の或る意匠を作り給ふなど餘人の想像に及ばざる點に多大の時間を費やし給ふ由。

皇后は又國内の慈善事業其他に關して尤も注意せらるゝ處なるが、伯林の慈善事業中一として皇后の與り知られざるはなく就中小供の爲めにするものは其尤も注意せらるゝ處ろにして滿都の貧兒は皇后に對して常に母の如く敬愛せり。されば陛下の御用務も又頗る御多端にして其の爲め御自分の日課を皇帝のそれと衝突せざる樣に割り宛つる爲め毎晩皇帝の翌日分の日課を御取り寄せになるといふ。

晩餐後は規則のやうに伯林宮中の書室に御一同集まりたまひて皇后が女官を相手に編物などの手仕事を爲さるゝ間、皇帝は自身に又時として侍從武官に命じて聲高々と朗讀せらるゝなり、而して其讀物の多くは日刊

新聞にして其外は雜誌、又は外國より直接送り來れる興味ある報告類なり、この讀書時間の後は茶、若しくは珈琲を御喫し遊ばさる、ポーツダムの離宮に於ては皇后は英國風の極質素なる黒服を着け、數多の皇子女達と共に朝夕公園を散歩せらるゝなり。されば皇子等は各々此處に小園を有し給ひ各自に小園丁となりてその園を保管せらるゝ由。

伯林又はポーツダムに於ける皇室の日常生活は人の想像するよりも單純にして主たる食物は晝餐なるが、それとて溫冷の肉二三品、パン、菓物、野菜數品と香氣ある飲料位に過ぎず稀に葡萄酒を用ひらるゝのみにて皇后は菓物より製したる甘味ある飲料を聞召さる。避暑中は靜かなる海邊へ行きて淸素の生活をなし給ふの例なるが、斯る折皇后はラプエンス伯爵夫人と名乘り給ひ、英國風の青き水夫服をつけたる皇子達が海邊の砂上に出で貝を拾ひ、藻を集め砂丘に穴を掘り又は水上に小舟を浮かせなどして遊び戯むるゝ間母皇は靜かに砂上の椅子に倚りて或は讀み或は編物などをなし給ふなりと。

又皇子達の御養育に就ては尤も心を用ひ給ひ、その學生時代には遠く宮庭外のブロンに送らるゝの例なるが、其の訓練の要旨は單純なる生活を主とし食事毎に肉は一品と限られ、日曜日だけ二品を供するの定めにて、定規の時間外には一切の食事を禁じ、且つ萬事忍耐、克己の精神を養ふを以て主となし活潑、敢爲の行動を勵まして只管筋肉の發達に注意せらるゝとなり。

肌の美

極好き割燕麥を茶匙に一杯丈け鍋に入れて沸え立まで能く攪き拌ぜ、(尤も焦げ付くと役立たざるを以て鍋を二重にするを要す)、軈て透き徹る樣になれば布にて濾し、再び火に掛け今一度濾してこれに薔薇水と、一オンス許りのリスリンとを混ぜて芳香を持たせ、液を使ひごろにゆるめ、瓶に容れて貯へ置くなり、斯くて顏なり手なり何處にても皮膚に擦り込むなり、而してその使用する毎に必ず瓶を能く振り搖かすを要す、是れ最新流行の西洋化粧法の一法なり。

讀書の趣味

月下吟客

○初雁渡る秋の頃より、蟋蟀鳴く冬の夕は、身も心もいと爽なる時なれば、書を讀みても、一しほ其趣味を得らるゝは、元よりさる事にて、古へより秋の初めぞ、燈火漸く親しむべしと云ひ、漢詩には冬夜讀書の作多きを見るも此故なり。さりながら、其折々に適したる書物を選びて讀みたらんには、一年三百六十五日、何時として、讀書の趣味を得られざることはあらじ。

○春も稍景色立ちて、鳥歌ひ蝶舞ふといふ花の晨、花も朧に霞むなる月の夕は、一年の中に在て、最も讀書に適せざる時節ならんも、もしそれ春雨しめやかに降り出で、四方に人聲なく、只春の夜の寂しさを感ずる折から、己が面白しと思ふ書物、取り出でゝ讀まんに、是亦深き興味を、感ずるなるべし。

○宋の王安石が萬綠叢中紅一點と詠じたる、春晩の候ともなれば、やがて太陽は回歸線の上に次りて、晝夜平均、共に二十四時間といふ春分の節は來る。此日畏きあたりにては、春季皇靈祭を行はせたまふ。それより日の長き絶頂なる、夏至の日に至るまで、所謂寒からず暑からざる季候にして、秋の爽涼なるには、似るべくもあらねど、亦讀書の好時節ならずとせず。且大學の春期休業も既に過ぎて、學業に餘念なき頃なれば、其他大小諸校の生徒に於ても、皆大試驗を前に控えて、教科書を趣味もて讀まんは、此時なり。

○凡そ學校の教科書も、趣味を有すればこそ、勉强も出來るなれ。興味を以て學びてこそ、立派なる卒業もなし得らるゝなれ。

○家庭小説などの、多く讀まるゝも、亦此の時なるべし。晝は長くして、夜も亦短きに非ず。されば其人々の都合にて、晝讀むもあるべく、夜讀むもあるべく、或は無事に苦しむ人に在ては、朝より夜半まで讀むもあるべし。

○娛樂の爲に讀む書物は、人々の好みに依り、千差萬

別、固より相同じからずと雖も、小說を讀まんには、如何なる種類にせよ、必ず高潔なるものを選ばざるべからず。血に染まれば赤くなるの譬の如く、萬一卑猥なる小說に趣味を有するに至らんには、青年の男女に在ては、或は一生を誤まるの端緒となるべし。高潔なる人は、必ず高潔なる小說に、趣味を有する道理なり。

○江戶時代の小說には、概して卑猥なるもの少し。是れ德川幕府の檢閱嚴しかりしが爲めのみ。今の檢閱は形式的にして、江戶時代のは自治的檢閱なりしなり。一例を擧げんに、爲永春水が人情本といふものを著述したるより、春水は手錠の刑に處せられ、版木は沒收して燒棄られ、家主地主までも、譴責を被りたり。幕府の制度は、家主地主に責任を負はするを以て、自然穿鑿が行く行屆きたるなり。

○馬琴の敎訓の意を容したる、一九の輕妙なる諧謔、各自その特色を有して、一は幾分の益になるべく、一は益なきも亦害なければ、共に家庭の讀物として、適當なるべし。馬琴の著は、眞に汗牛充棟ともいふべき程に多けれども、中にも傑作と稱せらるゝは、

里見八犬傳　椿說弓張月　夢想兵衞物語

などにして、隨筆としては、

燕石雜志　玄同放言　羇旅の記

などあれども、馬琴の隨筆は、餘りに博覽を衒ふ爲、却て面白からぬなり。中に就て、燕石雜志稍趣味あれども、此種の隨筆にては、京傳の近世奇蹟考、最も傑れたり。或は曰ふ、京傳の奇蹟考は、三十餘年を費して成り、其の發賣せらるゝや、好評嘖々、洛陽の紙價爲に貴しともいふべき勢ひなるを見て、負けじ魂の馬琴は、咄嗟の間に燕石雜志を著して、發賣せるなり。其優劣ある勿論なりと。或は然らん。

○讀書を嗜まるゝ方々の、娛樂の爲に讀まれんには、隨筆最も然るべし。小說は只面白しといふまでにて、別に益を與へざれども、隨筆は面白く讀みもてゆく中に、多少の利益は得らるゝなり。然るに幕府時代に出來たる數種の隨筆は、實に夥だしき事なれば、如何に博覽の人と雖も、悉く其名を知れる者はあらじ。唯幸

ひなるは、多くの隨筆中より、精選して印刷したる、

博文館發行の溫知叢書　金港堂發行の百萬塔
吉川弘文館發行の百家說林　幷同續編

此三部は何れも數千部の隨筆中より、粹を拔き精を選びて、或は數十部、或は百餘部を輯めたるものなれば、隨筆を讀まんには、是にて足りぬべし。且此三部に輯めたるは、概ね當時の大家の作なれば、知らず識らず、利益を得んこと疑ひなし。

○前に戻りて、一九の小說に就て略言せんか、一九の小說といへば、先づ、

東海道中膝栗毛　木曾道中膝栗毛　奧羽道中膝栗毛

の類にして、千遍一律、些の變化なけれど、しかすがに東海道は最初の作にして、一九の名是によりて、一世に廣まりたる程なれば、此一部を讀まば、他は讀まざる方却て宜しからん。趣味も殺がるゝ恐あればなり。加之、奧羽道中の如きは、二代目一九の作なれば、拙劣讀むに足らざるなり。膝栗毛の外に、滑稽小說亦數多あれども、傑出せるは、滑稽二日醉一部なるべし。僅々たる小冊子なれども、一九獨得の奇拔なる滑稽を發揮したるは此書なり。馬琴の小說、一九の小說、共に博文館發行の帝國文庫に、其傑出せるものを集めたり。

○隨筆の祖といはるゝ淸少納言の枕の草紙は、さすがに稀世の才女の筆とて、艷麗流暢、趣味津々として盡きざるものなり。又下りて足利時代なる兼好法師のつれ〴〵草、是は法師の筆とて、艶はなけれど、輕妙なる中に、おのづから奇警なる所あり。且兩書ともに假名交りにて、いと讀み易きが上に、文章も亦假名交文の模範となすべく、德川以前の隨筆の中、此兩書を以て兩大關となすべきなり。

○假名交文の歷史も、多かるが中に、源平盛衰記ほどめでたきはあらじ。其文章は時に華麗の筆を用ひ、時に哀婉の筆を用ゐて、平家榮華の夢覺めて、遂に西海の沒落に至るまでを叙す。浩瀚なる一部の興亡史、正に是れ最も精采ある一首の大詩篇なり。木版なるは六

十卷、博文館の帝國文庫に一卷として收めたり。正味は毫も變ることなし。

○太平記も亦假名交文の歷史にして、南朝興亡の事蹟を詳かに叙せり。文は盛衰記に及ぶべくも、亦流暢にして讀み易し。楠公父子の誠忠、名和長年、兒島高德、新田義貞等の面々、何れも一家を提げて、南帝の爲に忠戰したる事蹟を讀まば、如何なる人も、卑劣の念は消滅すべし。まして卑劣の念なき人に於ては、其益を得ること極めて大なるべく、之を讀みて趣味を感せざる人は、日本國民に非ずと謂はんも、過言にはあらじ。

○生が茲に歷史に就て、云々するものは、夏期休業の時に至らば、東西南北思ひ〳〵に、或は海に、或は山に、赴かれん方々にして、幸ひに讀書の趣味を有したまはんには、豫め其方面に關する歷史、もしくは戰紀の類を行李に收めて、やがて目的地に着きたる上は、遠近逍遙の餘暇を以て、其地に關する歷史戰紀の類を讀み、昨日上りたる山は、何の戰に誰の戰死したる所、明日渡らん橋は、何々の古蹟なりといふに至らば、一層趣味は深かるべし。

○譬へば山陽列車にて、馬關又は讃岐海岸に遊ばん人馬關に安德天皇の陵を拜し、又平家諸將の墓を弔ひ、或は讃岐に平家沒落の跡を尋ね、斯くて源平盛衰記を讀みたるの感、果して如何に深からんか、想像するに難からず。或は吉野に遊ばん人、南朝五十餘年皇居の跡を拜して、思はず感懷の涙に咽び、如意輪堂には楠正行の忠義を偲びて、低徊去る能はざるもの、多くは是れ太平記を讀みたる人々なるべく、或は家に歸りて後、太平記を讀まんにも、一たび吉野に遊びたらんには、光景眼前に髣髴たるべし。

○今年は陰曆四月に閏のありたるため、季節はいたく後れて、土用の入は本月二十一日午前一時十分なれば、例年よりは約十日ほどの相違あり。されど暑中休暇は矢張十一日よりなれば、或は新橋停車場より、或は上野停車場、もしくは兩國停車場より、思ひ〳〵に出發すること、亦例年と異ならず。或は東京灣汽船會社の小汽船に乘りて、房州方面又は相豆地方に赴くもあ

るべく、落ち行く先は千差萬別なるも、類別すれば、海水浴と避暑の二つに出でざるべし。斯くて是等の人々の行李の中には、大抵種々の小說と、新刊雜誌とが、收容されてあらんこと、鏡に懸けて見る如し。

○海水浴は日本の沿岸、浪淺く巖石多からざる砂地なれば、大抵出來ぬ所はなく、仕掛の大小こそあれ、狀況に至りては、唯大同小異あるのみなるが、避暑に至りては、各地各その特色あり。東京附近に於ける避暑地も多きが中に、日光は東照宮及び三代將軍の廟の金碧燦爛たると、大小幾條の瀑布の各その態を異にすると、是れ他になき所なり。函根は昔は七湯といひたりしも、今は十幾湯にかなりて、而も各温泉皆其効能を異にすると、一二の旅館は宏壯東京に見る能はざる所、亦他の競爭する能はざる所なり。鹽原は溪山の絕勝あるが上に、更に温泉さへあることなれば、是れ亦一特色を備へたり。東京附近、避暑地少からずと雖も、以上の三所を以て、三大避暑地とせんに、誰も首肯せらるゝなるべし。斯くて避暑地に携帶せざるべからざるものは、亦書籍雜誌なり。

○海水浴は兼ねて游泳の好練習所なり。避暑は一家を擧げて赴く人、又は閑靜の地を選びて著述をなさんとする學者などに、最も適せり。病氣療養には其病症によりて、海水浴の好きもあるべく、諸種の避暑地の適せるもあるべし。之を要するに、海水浴は快動的にして、避暑地は沈靜的なれば、書籍の海水浴よりも、一層避暑地に必要なるは、固より其所なり。

○されば避暑地に在りて、滯留の長きに隨ひ、愈益書籍の趣味、寧ろ難有味が知らるゝなり。さりながら、今は少しく市街を爲せる所には、貸本屋兼新聞雜誌賣捌といふ便利なる店のなき所はなければ、雜誌や有ふれた小說などは、汽車又は汽船の中にて、讀む程あれば、事足るべし。

○避暑地に在りて讀書する人にも、種々あるべし。雨降り頻りて、一歩も戶外に出づべからざる時、もしくは夜間の無聊を慰めんが爲に讀むもあるべく、空氣淸く風凉しき所に於て、讀書の趣味を貪らんとする人もあるべし。兎に角東京にて讀むよりは、かゝる地に讀まん方、むづかしき書も、一層早く了解す。從つて趣味も亦一層多きなり。啻に讀書のみならず。詩歌を作り、文を作るも、亦空氣淸く閑靜なる所に於てすれば、必ず平生よりは幾割か、好く出來るものなり。



良人慰籍の秘訣

某夫人談
翠柳手記

生存競爭の激しくなるに隨つて、娯樂の必要を增すことは申す迄も御座いません。ソコで一家の主婦たるものは、子女養育、家政整理の外に、一家の娯樂を清潔に高尙に而も豐富に致す責任が御座います。それに就て某夫人の實驗談を紹介致しませう。

▲主義を基礎としての娯樂

夫妻の間に一致した主義のない家ほど馬鹿らしいものはありますまい、夫妻の間の主義などと申すと、何だか角張つたやうだと仰しやる方もありませうが、上下貧富に關らず、美しい家庭には、必ず此主義の一致があるに相違御座いません。但多少敎育のある細君は此主義を自ら意識し、又た人に向つて發表し得るのですが敎育の無い細君は、此主義を發表し得ないで、無意識に實行して居るのです、而して有意識に實行して居る主義が悉く高く淸い譯でも無く、無意識に實行して居る主義が悉く卑く濁つて居る譯でも御座いませんが、兎に角家庭の娯樂は此一致した主義から生れない限り神聖と申す次第に參りますまい。何處へ行くにも鴛鴦のやうに連れ立ち、手を組み立ふて散歩する夫婦は、如何にも親密さうに見えますが、其夫は馴染の

藝妓を思ひ出したり、傍を通る美人に見とれたり致すとも、其妻は立派な邸宅や馬車を羨み、某夫人の如き着物と某夫人の如き帶を欲しいものだなど〻妄想致すとか、互の頭腦の中が別々になつて居るのが隨分あらうと思ひます。一週の勤勞を慰むる日曜の娛樂は、夫婦必ず共にすると申す如き、私の家も此主義で御座いますが、來客其他の都合で、時としては別々の場所に日曜日を暮すこともあります。併し相互の趣味目的は一致して居りますから、歸宅後相對して其日の見聞を話し合ふて樂みます。夫婦の主義娛樂の一致しないのは下男下女にまで其弊を及ぼし、一家紊亂の元だと存じます。「食べて寢て着て芝居を見て」と云ふやうな事を理想の娛樂として居る細君が多いやうでは、淸潔な高尙な娛樂が容易に一般の家庭へ入りません。

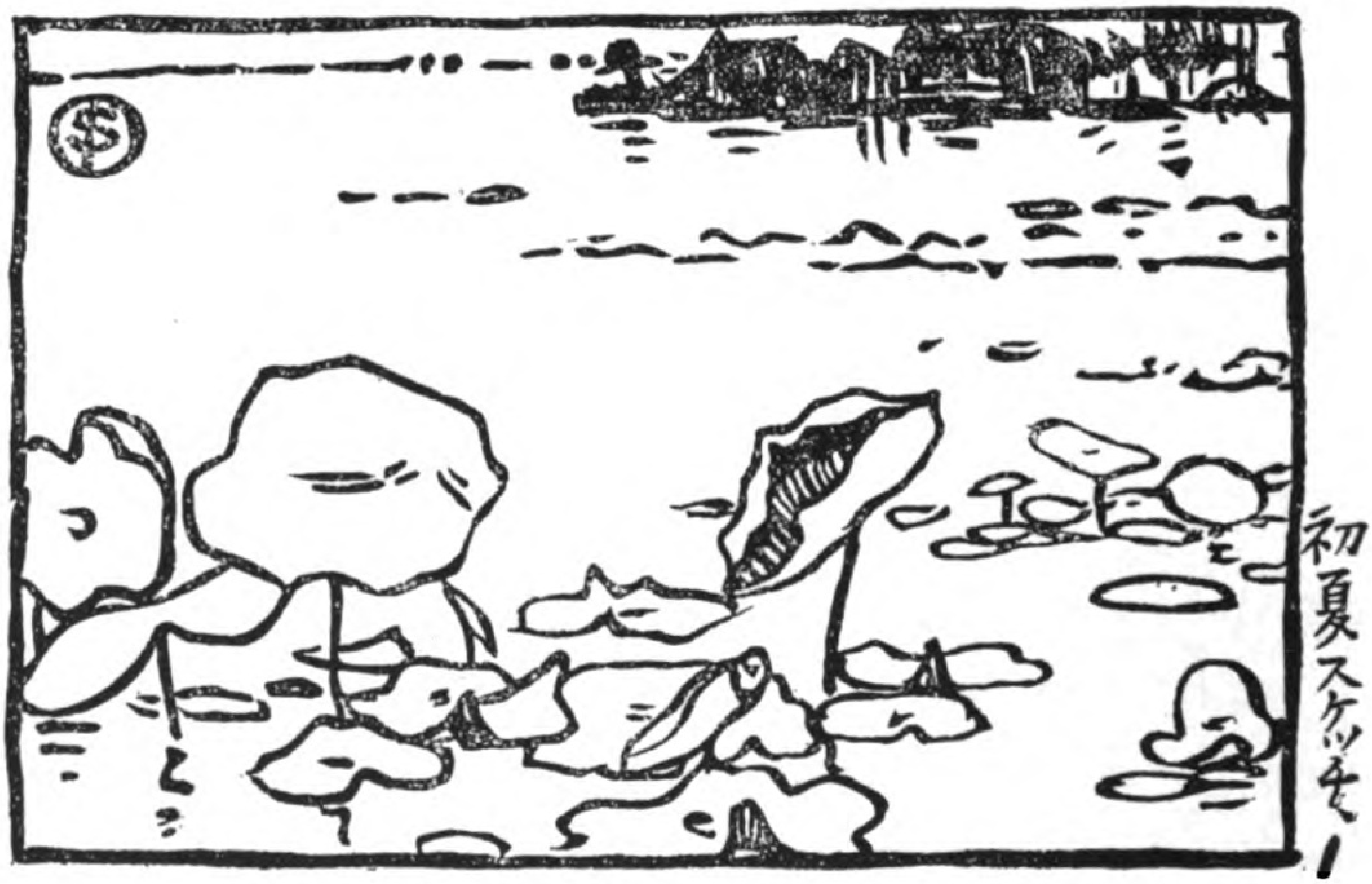
▲夫婦の愛は平坦が宜い。

新婚當時は吸い付くほど交情の熱してあつた夫婦が一年二年經つ内に何時しか冷めて了ふのは面白くありません。宅の主人は始終申して居ります、夫婦は初から終まで極平坦で變らないのが宜い、それには互に我儘を嚴制することが肝腎である、此我儘が人を橫道へ引き入れるのであるから、我儘さへ無ければ、夫婦は常に溫かい交情を保ち得らる〻ものであると。私共の主人は此言葉を實行する人ですから、何時も〳〵樂しく生活して居りますが、私共の狹い眼を以て世間を見渡す所では、如何しても婦人よりも男子の方に此我儘が多いかと思はれます。其例は一々擧げませんでも、糟糠の妻が良人立身の曉に却つて苦勞する事でよく判りませう。

▲痛ましい哉糟糠の妻

一人の子供にも下女を雇ひ、小さい臺所にも手を下さず、錢湯に行くにも下女を連れて子供の世話させ、自分は悠々緩々と化粧して姿見に輝く顏を眺め、晩餐に良人の御機嫌を付け込んで晴着の謎を掛け、それが承諾さるれば大成功の如く心得る細君の多い世の中に只管良人の成功を祈つて、一家の始末に餘念なく、小さい澤山の子供を手一つで育て、夜は一二時まで針仕

事して、一錢の仕立賃も儉約しこれを以て滋養ある食品に替へ良人の膳を賑はして慰籍を與へ時に遣繰算段の顧問となつて、辛い門をくゞつたり、一年三百六十五日專心一意獻身的に働く細君は、如何に貴いでありませう。其良人も必ず感謝の念に充ち滿ちて天にも地にも掛け換へのない愛すべき吾妻よと感ずるに相違ありません。親密の交情は千代八千代共白髮まで變るまじとは、斯樣な家庭を見る誰もが想像する所であります。然るに細君の臥薪嘗膽が漸く功を奏して、良人の地位漸く高まるに隨ひ、そろ〳〵良人の我儘が芽を吹き出し、他の增す花の色香



に迷ひ始める、それも細君に忍んで樂むうちは未だ可いのですが、遂に手活の花として、貴い細君への愛は涸れて了ふのです斯樣な極端でないにしても、世帶じみた細君の仕こなしが漸々窮屈に感ぜられて、他に慰の道を求めると云ふ事實を私が隨分見聞致すので、糟糠の妻ほど氣の毒なものは無いと感ずるとが每度あります。これは男子の我儘には相違ありませんけれども婦人も境遇によつて良人に對する態度を鋭敏に轉化する必要がありませう。

▲細君の機轉

良人が已に成功の地位に達したならば、細君は姉女房的の精

神に、若やいだ態度を加味するのが必要だらうと存じます。男と申す者は眞面目に見える人でも、案外理性の幼稚な點があつて、唯だ容貌の美しい婦人とか、甘つたれて寄りすがる婦人を愛する特質があるかと思ひますから、細君は此邊の呼吸を呑み込んで注意するのが必要でせう。實際昨日まで外見も繕はず家事經濟ばかりに熱衷した良妻に取つては、馬鹿らしくてチョット出來難い藝ではありませうが、家庭の暖味を永久に保つ爲めの犠牲と覺悟するより外はありません。私は西洋の婦人が此點に非常な注意を拂つて居るのに深く感心しました。私が米國で交際して居る或細君は、五十ぐらゐの年であるのに拘らず、或時は良人の前で實に無邪氣なあどけ無い素振りを致し、花嫁が新郎を慕ふやうな表情を致し、傍に人なき折は、結婚前後の感情などを縷々語り出でゝ接吻すると聞きました。斯う申すと可笑しう御座いますが、西洋婦人は確に藝娼妓の手管に熟達して居ると申して宜しい、あらゆる方面から男子を悦ばせ得るに相違ありません。無論藝娼妓の態度は、良家の細君の倣ぶべからざる劣等なものでありますが、彼等の男子を慰籍する技倆を取つて本當に愛する良人を慰めるのは耻づべき事で無いと思ひます、能ある鷹の如き細君も、良人の前には其爪を藏して鳩のやうに可愛らしく、何でも彼でも良人に寄りすがると云ふ態度は、必ず良人を悦ばせるものでせう。一體日本の細君が年を取ると、餘りくすんで了ふのが宜くない事です。

▲年寄のお化粧

西洋婦人は二十歳から三十歳頃までの化粧料と、五十歳以上の化粧料とを較べると、五十歳以上の方が三層倍もかゝると申す事です。年の老けるに隨つて、天然の不足を補ふのは當然の事で、我國でも近頃大分此風が見えますが、子供の澤山にある細君は、『どうせ斯樣に年を取つたのだもの、最早如何でも宜い』などゝ餘り決心を付け過ぎ、お化粧と云ふ事には全然注意を拂はぬ人が多いやうです、お化粧即ち身だしなみは、身分に應じて十分に注意ありたいもので、年の老けた

上に構はなかつたら、如何程汚なくなるか知れません。容貌も精神も何時までも若やかに華やかにと務めるのは、只管良人を慰藉する方便だと悟れば、少しも氣恥かしい事でないのみならず、却つて一の責任と考へて宜しいでせう併し餘り年上な良人を持つた細君が粧り立てると、其良人が感情を惡くする場合があるとも聞きました。

▲表情の注意

單に御化粧のみに止らず、表情の注意も肝要でありませう。私は子供をチョット叱つた時、子供に母樣の御顏の恐いことゝ申されましたから良人にも左樣見らるゝ事があるかと、直ぐ姿見に向ひました。

記者申す、この夫人は學識才藝を以て師表となつて居らるゝに關らず、常に良人の機嫌を取ることに務められ、半襟一筋でも、似合ふか似合はぬかを良人に相談して買はれるのです。

▲皮膚を奇麗に保つ事

米國で結婚當時から六十歳まで少しも容色の衰へぬ細君がありました。彼地では良人が細君に向つて容貌の佳否など評せぬのを禮としてあるのですが、最早六十歳にもなつたので、或時良人が『如何して今日まで美しい容色を保つたか』と細君に尋ねました處『私は始終フランネルのきれを離さず持つて顏を拭ひ清めて居りました』と答へたさうですが、此法は眞實効能があるやうです。人樣が私に向つて貴方は年齢の割合に顏の色澤が佳いと仰しやいますが、私は食物も先づ普通ですし、白粉も付けませんので、毎朝顏を良い石鹸で洗ひ、タオルで叮嚀に水氣の無くなるまで擦ります。水氣のあるまゝ空氣に晒すと皮膚が汚れますから……。下婢達も此方法を行つて居りますが、宅へ參つた下婢は何樣な者でも、皆色澤が美しくなるのは、全く此摩擦の爲めであらうと存じます。白粉を用ゐる場合には摩擦してから、西洋白粉を眉刷毛か脱脂綿へ付けて、こすり込んで置きますと、サッパリと心地よく美しくなります。

▲結婚の時期

序にチョット御話し致すのは、女子結婚の時期と申す事でありますが、これは早晩の可否と云ふのでは無く其女子の性質と腦力の發達加減で時期を定めるのが宜いと存じます。娘が二十歳になつたから縁付けねばならぬと云ふ風に、無暗に年齢ばかりで定めたとて、本人が未だ一家を治める資格がないならば、モ少し教養したが宜いと考へます。嫁入れば大抵な女子が自然家政を治め得るものだと云ふ方もありますが、唯今まではそれで濟んだにしても、追々複雑な社會に立つて一家を切り廻はすには、如何しても結婚前の修養が必要です。修養と申しても茶の湯、活花、琴曲の如き手藝は、何樣でも宜しいので、私は専ら腦力を發達させ實際の經驗をさせたいのです。尤も本人の性質によつて早く縁付けた方が宜いと觀られた親御は、其娘さんに學校教育を施すも必要でせうが、早くから結婚後に入用の事柄だけを深く敎へ込み、何に付け彼に付け此心持で敎育されるが宜いと存じます。世間には往々娘さんが年頃になるまで迂濶打ち棄て置いて、縁談が掛つてから俄かに彼れも是れもと言ひ聽かせる親御がありますが、これは無理な注文で、一時に種々ゴタ〳〵に聽いた娘さんは、心が周章てゝ何樣して宜いか判らなくなり、中には泣き出すのもあります。總て女子の結婚期を年齢で定めるよりは、腦力の程度を觀て定めた方が完全であらうと存じます。

▲家庭見習の利害

家庭見習に娘を出すのも、善く生活の程度を考へた上でないと可けません。普通商家の娘に學者の家庭を見習はせるなどは不都合でせう。大抵縁組先の身分は家々によつて大凡の心定めあるものですから、成るべく相應した良家庭を見習はした方が宜しいと思ひます

私はよく結婚前の女子を賴まれて、及ばずながら世話致しますが、身分に應じて一々注意を與へます。例へば私の家では是々にして客を遇するが、貴女の嫁入先では、此待遇法が少し高いとか低いとか話して、加減する樣に仕込んで居ります。

▲縁談を本人に明す時

縁談を若い女子に明かすのは、監督者注意の上、凡そ定まつた後にする事で、チョイと口が掛つたからと申して輕々しく直ぐに本人に話すのは頭腦の軟弱な妙齢の女子に害があります。彼等は大抵一度縁談を耳にすると一時に血沸き情熱して有頂天と爲り、學習の方は全然氣抜けがして、夜も眠られぬ者が多いのです。

私は結婚時期の女子を可なり世話致して實驗して居りますが、輕々しく縁談を明して成立しないときは、徒らに無益の煩悶を與へ、勉學の氣力を消耗せしめるとを存じて居りますから、深く〳〵注意致して居ります。



西洋婦人の觀察

日本風俗問答　S、M生

一夜築地メトロポールホテルを訪ひ總支配人山中氏の紹介によりて、新に來遊せる米國婦人アリス孃、エドモンド夫人、ベーコン女史と會晤して、其の目擊せる日本觀に就き所感を問ふ、左に記せろはその一端なり。

▲日本の小女

可愛い小女さん　アリス孃　私本國に居る時から、玩弄人形や、錦繪や、繪葉書などで、日本の小さい女さんの何なに可愛いかを熟く存じて居ましたが、來て見る

と一層可愛ゆくて、恰ど生た人形を見るやうで、吸付たい程でムいますよ、私何よりも日本の小女さん一番好でムいます。

奇麗な高い履　エドモンド夫人　私もアリス孃のお話の通り、御國に參りまして、一番先に目に着いたのは少女さんでムいます、お垂髪の、黒目勝の、睫毛の長い、肉附の好い、見るから愛くるしいのに、種々の彩色を施た花模樣の衣裳を着て、赤い帶を整然と締めて、奇麗な木製の高い履を穿いたところは、凡てが美術的で、言ふに言はれぬ趣がムいます。

ゴム人形　記者　そんなに日本の少女が可愛いと思召すなら、一人二人御土産に御伴れなされたら如何です、私共の目からは又ゴム人形に似たお國の幼兒さんの方が、餘程可愛ゆく見えるのでムいます。

唯顏の可愛のみでありません　アリス孃　イヽエ何國でも小兒は可愛いものでムいますが、日本の少女さんは格別で、たゞ顏ばかり可愛いのではありません、衣裳から、帶から、履物までが、自然と體格に適つて、那處と一點非難の打場がムいませんから、優れて可愛く見えるのでムいます。

小女さんの阿母さん　ベーコン女史　併し御遠慮なく申ますれば、この可愛い小女の阿母さん達が、市街の中で小女さんに對しての躾方は異に亂暴です、私此一點が甚だ殘念に堪へません。(記者曰くこれは人中を憚らず小兒に大小便などさせることを指せしものなり)

▲服裝と髮

丸髷と白襟　エドモンド夫人　一絲亂れずに、チヤント高島田か丸髷に頭髮を結ふて、白襟紋付とやらに、襦珍の帶を締めた方の高等なのには本當にホレ〴〵致しますよ、イエ、決してお世辭や、好奇心からではありません、氣高くて神々しくて、如何にも東洋的美術の權化とも見ゆるところは、西洋婦人の却々企て及ぶところではムいません。

廂髮には驚きました　ベーコン女史　ソレにマア何たるお心得違ひでせう、私御國で大流行の廂髮には驚きまし

たよ、私横濱に上陸ると、一番に目についたのが、廂髪の方で、お化では無いかと思つた位でムいましたが、今の日本の令夫人、令嬢方は、何方も此風な髪が流行つて居ると聞きまして、繪などで見た日本美人と思ひ較べて何だか心細くなつて、涙が溢れたのでムいますよ、全體アレは何といふ頭髪でムいますか、成程西洋風ではムいませうが、西洋風なら西洋風らしく、マ少し注意なさらねばなりませぬ、元來私共の國では、同じ束髪でも、例ば丸顔の人は高く結うとか、長顔の方は低く平たくするとかいふ風に、顔の形と釣合の取れるやうにするのでムいますが、



日本の方の廂髪は、丸顔長顔の區別なく、一齊無差別平等で、無理に上から押へつけて、今にも頽れ落ちさうになつて居るではムいませんか。

立派な廂髪　アリス嬢　イエさう一概には申されません、廂髪の方の中でも、洵に立派に出來て、全體の釣合が旨く取れた方がムいますよ、私此間電車の中で遇つた令嬢風の方は、お修容といはず、御衣裳といはず、點の打場のないのに、廂髪の亂れかゝつて、西洋式に出來て居るのに感心致しました、結局釣合の取樣一つで好くも惡くも見えるのでムいますから、私國に歸る迄には、日本服を誂らへて、一度アンな風をして、國の者共に

見せたいと存じて居ます。

日本婦人の洋装　記者　日本婦人の洋装や蝦茶の袴などは如何が御覧になりました？

感服が出來ません　ニドモンド夫人　日本婦人の洋服を召して居らつしやる姿は、失禮ながら、私感服致しません、第一體格が、洋装に適して居ないといふは、日本の方は兎角體格を屈める癖がありますから、自然前の方に曲ることになります、西洋では胸の張出て、お尻の太いのを尙びますのに、日本では胸の張つたのを鳩胸とか申し、又お尻の大きいのは臼尻などゝいつて嫌ふ風がある相で、之が第一洋服に不適當な證據であるに加へて、歩行振が内と外と全然反對でムいますから、西洋服の適する譯がムいません、加之、西洋では衣裳の流行が、驚ろく程頻繁なもので、時々刻々其の流行が變るのでムいますが、日本の方は、何時も同じ洋服を召して、西洋の流行などには、御頓着がムいませんから、我々西洋人の目からは、何だか不思議なやうに思はれるのでムいます、蝦茶袴の女學生さんも、風紀の上からは、お袴の必要がムいますが、美術といふ點からは矢張り感服の出來ぬ部類でムいます、併し洋装の方よりは、幾分か見好い心地が致します。

▲日本の宴會

案内狀と時間　ベーコン女史　日本に參つてから三日許りの間に、日本の紳士方から、度々招待を受けて、宴會に參つたこともムいますれば、又私共の方からも、お招き申して小宴會を開いたことも二三度ムいますが、西洋と日本の宴會は大分趣が違ふやうでムいます、第一は案内狀のことです、西洋では案内狀が參りますと、何は扨置き、之に對して行くとか行かぬとか、早速返事をするのが一般の禮でムいますから、若し急に用事でも起りますれば、電話か電報で、不參の理由まで詳しく言ふて斷るのでムいますが、日本の宴會には、此の規則が嚴重に行はれて居ないやうで、來ると思つた人が來なかつたり、來ない筈の方が來るといふ風で、三十人前の用意がしてあるに、二十人のお客のことも

あれば、五十人分の用意の時に、五十五六人のお客のあることも稀らしくないでは厶いませんか、又時間のことですが、例へば五時の開會であるのに、二三十分以上も前から行くと、主人夫婦は未だ宴席の粧飾、其他の事を差圖して居るので、其の邪魔になりますし、又十分以上も後れては、主人へは申すに及ばず、來賓一同に對しても相濟まぬことになるので、早くも遲くもない丁度極りの五時、若し遲參しても五分とは後れぬ位なところを必らず守るので厶いますが、日本では早い方は二三十分前から見えますが、遲い方は三十分は愚か、一時間も遲參するといふ有樣で、これでは主人や他の客の迷惑で厶りますから、何うか改良せられたいことゝ存じます。

席順と談話　アキス嬢　それから日本の宴會では、席次の順を讓つたり爭つたりすることが丁寧過るかと思ひます、西洋では互にハウ、ズー、ユー、ズー（如何です）の挨拶位で、直に席は定つて了います、又宴會の談話も、日本では政治談や人物評に流るゝ弊が厶いますが、元々宴會は互に胸寬ろげて樂むのが趣意で厶りますから、西洋では四角な談話は禁物で、罪のない、芝居とか、文學とか、美術とか、又は四季折々の花の談話などで、一般の趣味を深からしめ、笑ひ興ずるのを本旨としてありますから、假にも口論がましいこと、醉興めいたことはないので厶ります。

ゲイシャ踊り　エドモンド夫人　それにあのゲイシャさんの踊りですあれは、誠に美事で面白ふ厶りますが、それが了むと、お客の間に入つて、お酌をする、談話をする、さうして皆さんの前で、お客の甲乙と、西洋の下等な夫婦の致しますやうな、嫌な素振を致しますのは、私共からは、何の意味やら分らない爲かして、何うも面白く感じません。

記者　お二人の御話、いづれも御尤で、汗顏に堪へぬ次第です、何うか一般紳士間に、御忠言を服膺させたいもので厶います。

△日本料理

犬の食猫の食　ベーコン女史　日本の料理は概して淡白で鳥なども交つては居ますが、多くは魚肉と野菜でありますから、濃厚な食物を常食とする西洋人の口には、何うも適せぬやうでムいます、尤も同じ魚類の中でも、鮭、鯖、鰕、牡蠣などは可なり賞美致しますが、鯰、烏賊、章魚、海鼠、鰈などは、犬の食、猫の食、などと稱へて、人類の食物ではないとして居る位でムりますから、一般に魚類の方は餘り好まないのでムります。

鯉の生作り　アリス孃　日本のお料理で、私驚いて膽を潰したのは、鯉の生作りとか申すものでムいます、私先日二三人の日本紳士に誘はれまして、一人の西洋婦人と共に、堀切りの菖蒲見物に參りました、其の歸途に向島の料理屋に上りまして、日本料理の御馳走を受けましたが、其の料理の中に、鯉の生作りといふ御自慢のお料理が出たので、何なものかと見ますると、縦横に切目たゞしく切割れた鯉のまだ死なずに、目を動かし口を動かして居るのでムいますから、私ハツト思ふて其の殘刻な有様を見るに見かねて居ますところに、一人の紳士は座興の積りでゞもムいますか、面白さうに、お箸にお醤汁をつけて、鯉の目の玉に當てたのでムいます、スルと鯉は忽ち二三尺も飛上つて、其の機會に、肉は切目の如く、四分五裂して、ソコラ近處に飛散つて、其の一片はツイ私の傍に落ちましたので、私は最早我慢が出來なくなつて、失禮とは存じなから、直と坐を外して、同行の西洋婦人と共に他の室に參りまして、暫らくの間、胸を靜めたのでムいます、さうして二度と前の座敷へは參らなかつたのでムいました。

記者　イヤ鯉の生作りは、御説の如く極々殘忍な料理です、コンなものを御婦人の前に出すなどは、失禮な話です。

動物虐待　ベーコン女史　米國抔では御存知の動物虐待防止會といふが盛んに行はれて、牛馬を始め凡ての動物を酷めるのを禁じて居るのでムいます、故なく動物を虐待致しますれば、裁判所に引かれて、拘留か罰金に處せらるゝのが、米國各州の法律となつて居る位でム

いますから、縱ひ食物としての鳥獸でも、成るべく苦痛を與えずに殺すのを例として居ますから、鯉の生作りなどは、如何程料理は堪能でも、西洋人では、見ることさへ不快に感ずるのでムいますから、喰べる抔は思も寄りません、去年サンフランシスコの或藥種屋が破産して、家財家具共に執達吏に押へられたことがありましたが、此の藥種屋では、豫て廣告の看板代りに各種の蛇を玻璃の箱の中に入れて、店先きに出してあつたのでムいますが、執達吏は此家を押へた後、數日間蛇に餌を與えなかつたので、動物逆待防止會の人から摘發されて罰金を科せら



初夏スケッチ、

れたことかムいました、蛇は何人でも嫌がる虫で、殊に耶蘇教國では、宗教上から格別嫌ふのでムいますに、其蛇に對してさへ斯うでムいますから、其他の動物は一體に愛して酷い取扱をせぬのが習慣になつて居ますから、魚の生作りなどは、如何なる好奇者でも御免を蒙むるでムいませう。

美術的料理　アリス孃　併し日本のお料理は、矢張り美術的に出來て、如何にも奇麗でムいます、黄い玉子燒や、赤い蒲鉾や、白赤取交せのお刺身、種々の色をしたお鮨、それから、魚や、鳥の肉を入れたソップなどが、麗はしいお碟やお椀に入れられて、漆塗りの立派なお膳の上に載つて出るのでムいま

すから、西洋のやうに、……食卓の上に、無風流な同じ碟が排べられ取換へられるのとは、比較ものになりません、日本は萬事が美術的で、食事までも、美術から出て居るのは洵に感心でムいます。

記者　餘りお話が面白くて、覺えず夜を闔かしました、其他の御批評は次回に伺ふことに致しませう。

三人の西洋婦人　マダ〱私共では極罪のない日本の批評や議論がムいますよ、是非二三日中に入來つしやい。

我家の惡習慣

白　鷺　生

習慣といふものは妙なもので、同じ犬の種類でも狆は御殿に飼はれた習慣があるから座敷の外へは決して出ない、黒土は踏まないのであるが、犬はこれと反對に庭に飼はれた習慣があるから座敷の上へは決して上らない、どんな旨い物を見せても犬は主人の居間へは上つて來ないのである。

これは動物の習癖であるが、人間はこの習癖の爲めに日常の生活の上に種々樣々の失態や不都合を演るものがある、善き習慣に慣らされて來れば善いけれども惡るい習慣に馴らされて來ると惡い事を爲しつゝ自分には少しもそれを惡い事と感じなくなつて、當然の事に思つて居る、これが極めて日常生活によろしくないのである、まづ第一が

△不規律

の習慣である、日本人の大部分は此の世に生れて來た當初から不規律の生活をしてゐる、母親が嬰兒に乳を授へる時間、睡眠する時間が一定しない、即ち子が母の胎内から出るや否や、既に不規律な習慣を背負て居るのであるから、この嬰兒が成長して規律正しい生活をするのは甚だ困難と言はねばならぬ。今日の日本人は社交上に正しい規則がない、其の爲めに時間や勞力を浪費し、金錢を浪費する事が多くて甚だ不便である、これを西洋人の方に比較して見ると、西洋では何

事も規則づめで。

△三度の食事

は無論一定して居るから、主人でも、主婦でも時刻に遲れると冷い御殘り品を臺所へ行つて食はねばならぬ日本のやうに旦那の朝起き樣が遲かつたり、又晩の歸り樣が遲かつたりした爲めに、臺所に無駄な火を熾したり、食物を暖めたり、妻君や下婢が手をあけて待ち構へて居るなどいふ不經濟な事はしないのである。そういふ次第であるから、

△他人を訪問

するとしても日本人の様に食事時間前後に訪ふなどの事は斷じてない若し要談の爲めに話が永びき其の時刻に近づけば客は話を切り上げて辭し去るのであるそれと同時に又主人の方でも食時に訪問するものがあつても平常の如く悠々と食事を終つた後でなければ面會はしない、一體



初夏スケッチ

△食事中に

食卓を去るといふ事は縦へ家人團欒の時とても無禮の振舞としてあるから決して其の禮儀は亂さないのである。然るに日本人は客を待たせて置きながら食事するは失禮此上なしといふ習慣、古來周公の所謂吐哺握髪は士人が人に對するの禮として古く慣らされて居る處から俄かに食事を中止し、或は大急ぎで食事を濟して客に謝罪するなどいふ奇觀を呈するのである、習慣とは言ひながら是等は極めて不都合な事で日本に社交の發達しないのも是等の習慣が原因して居るのであらう。一體食事中に客が來るといふ事が早間違つて居るのである。その爲めに失禮だと思つて食を急ぐなどは衛生上の大害、又家庭の平和と快樂を妨ぐる殺風景の行爲である。もし食事を中止すれば折角暖かに調理した食物を冷やかにし、味を損せねばならぬこれが爲め

△一家全體

に一方ならぬ不便を來し、下婢なども仕事が遲れて迷惑する、且又西洋の來客は要談さへ濟めば直ぐに立ち去るけれども日本の來客は中々臀が重くて困る、殊に食事時になつて膳を出さぬと無愛想だとか、吝だとかいつて攻擊するものもある。途方もない話である。處ろが其の途方もない話が今日の日本家庭ではまだ尤も至極の事として客の顏を見ると御馳走をする、この御馳走といふ奴が、作戰計畫をして居ない處ろへ不意に押寄せて來た敵の逆襲のやうなもので、仲々の大騷ぎである、そしてこの大騷ぎを銘々相互ひの家庭で繰返して居ながら、別に不都合ともせずに居るのは即ち習慣性の然らしむる處ろで惡事を惡事と感じないのである。

△禮義と快樂

西洋では便宜上及び衛生上から食事時間を一定して居るのみならず、食事を日常快樂の一つとしてある、故に其時刻には家族一同が食卓を圍んで氣を落着けて食事をする、日本流に平常主人は別の室で單獨に食事をするとか又は外で、勝手に食事するのと比較して天

地の差がある、西洋の上流社會では丁度我々日本人が宴席か式場へでも出る時の如く、毎晩禮服をつけて食卓に就て禮式正しく且つ愉快に食事して一日の疲勞を慰藉するのである、そして小兒は八九歳迄は別の食卓に就て小兒に適當した食事を與へる事になつてゐるが父母と共に食するほどの年齢に至れば、父母と團欒して食事するのを榮譽の一つとするほどのもので、もし小兒に何か不都合の事があれば其刑罰として食卓に就く事を禁ぜられるのである、小兒もこれを重き刑罰として恐れるのである、食卓に並ぶ事が一家の禮儀と快樂を結び着ける重大事であることはこれを以ても知れる。

白芙蓉



△生活上の秩序

西洋の家庭では毎日三食に要する總菜も前日に必らず調へて置くこれは出入の八百屋に

命じ取寄せるのもあれば主婦が自から市場へ行つて求めるのもある、或家では一週間に要るだけの物を前以て定めて置くのもある、故に下婢などが庖廚を働らくのに極めて秩序があつて、日本のやうにバタ〳〵と魚屋や八百屋へ馳け廻るやうな混雜はしない。

殊に時間を忘れて仕事着のまゝで下婢が表へ出るなどいふ事は毛頭無い事である、もしあればこれは主婦の失態として主婦自から出ねばならぬ故に決して規則外の臨時用を以て下婢の仕事を妨げる事はない、殊更來客がある場合には、數日前から奉公人に告げて萬事を打合せて置くから多人數の來客でも決して混雜を來す事はない、先年或る日本婦人が洋航して一夕向ふの知人に招かれた事があつた當日の來客は男女合せて三十餘人で、食卓の整頓して居た事は申までもなく、食後の餘興やら、談話やらで中々賑はしく近頃にない愉快を極めて銘々引取つたのであるが、日本婦人は如何にも其の待遇の上手であつたのと、宴會に秩序のあつたのを此上もなく感心して定めしその庖廚には多人數の奉公人が居て萬事忙がはしくやつた事であらうと思ひ密かに容子を聽いて見ると豈圖らんや庖廚にはコック一人、下婢一人上にも下にも只此二人で三十餘人の來客を賄つて而かも綽々餘裕ある事を知て今更ながら西洋人の秩序ある仕事振りに驚歎したといふ事である。

△下婢の用辨

下婢の業務は一年中大略定まつて居る、奉公人が一人ある場合には、一人で萬事の用辨を達せなければならぬから中々多忙であるが規律を守つて行くから割合に容易く濟むのである、日々の食事も日曜日丈は殊に晝飯を一番の御馳走としてある、(平日は晩餐なり)これは平日よりも時刻を遲くして大抵一時から二時までの間である、そして晝餐後は食器などを片附ければ晩方まで用がないから下婢は暇を貰ッて外出する、又晩食は極めて輕便であるから面倒はない。

△洗濯日と掃除日

通例土曜日には襯衣、寢臺、敷布、及び食卓掛等を取換へる事になッて居る、そして一週間の中に穢した手拭や拭布などを一緒にまとめてこれを日曜の翌る日の朝洗濯するのである、洗濯の法はまづ大きな釜に湯を沸かし布を溫湯に浸たし石鹸を磨りつけて洗濯板の上へ揉みつけてよく洗ひ而して一度熱湯で煮るのである、日本流の洗濯法に比べると中々面倒であるが洗濯物を熱湯に入れるといふ事は衛生上極めて必要な事である、然るに日本では臺所に使ふ拭布など實に不潔極



まるもので、第一屢々取替へるといふ事がないのみならず使つたものを洗ふのにさい、手數を省く故に水で洗ふだけでもいつも眞黒な汁が出るまるで雜巾のやうである、これでは却て拭かない方が增しである。西洋の拭巾は摩擦されて穴が明いて居ても色はいつも眞白である、日本人は日々入浴して身體を淸潔にする習慣はあるけれども洗濯に就ては實に不注意である、殊に臺所の不注意は驚くべし、況して無頓着なる下婢に一任する臺所と來ては、ヒジキの中に鼠の糞が這入ッて居ても平氣で喰させて居る事抔もある。

次に火曜日には前日洗濯した物に火熨斗をかけるので洗濯物も新らしくなる、次の水曜日には客間と居間、木曜日には寢室などの掃除をなし、金曜日には窓の硝子拭き土曜日には食刀、食叉、食匙などの銀製の食器を磨くといふ工合に毎週日々の仕事が定まつて居るから下婢などは大いに便利である。

もし其家に奉公人が二人あれば一人は料理番專門で他は仲働きで、食事の給仕や掃除及び客の取次などを一切受持つのである、三人あれば一人は男子で取次、給仕、食器の注意、客間の掃除などを受持ち他の一人は寢室の用事を擔當するのである、三人の奉公人を召使ふ家は西洋では餘程の大家で年收五六萬圓の富豪でなければならぬ、然るに日本では月收百圓位な中等の家でも書生、仲働、飯炊といふ樣な按排で三人の雇人を使用して居る、東西生活上の習慣は非常な差等と言はねばならぬ、日本が貧乏するのも無理はない。

△西洋と日本の掃除の仕方

序ながら西洋人と日本人とは掃除といふ言葉の解釋が少し異つてゐる、日本人が米國などへ行つて向ふの家族に使はれる時によく其の主婦から小言を聞く事がある、これは日本人が強ち性來の無精物である譯ではなくて、掃除といふ意味をまだ了解しないからである、日本で室内の掃除といへば紙撣を以て障子のサンや隅々を掃いて後箒を以て掃き出す丈である、故に掃除して後室内に這入ツて檢査して見ると塵が一面に落着いて掃除前よりも却て不潔である、又硝子障子の掃除でも其の通り、濡た布巾で一と通り拭く丈けで濟んだと思ふのは大變に間違つて居る、硝子を掃除するのは鏡のやうに一點の曇のない樣にしなければ滿足が出來ないのである。

△修飾は家内より

次に西洋人は體面といふ事を裏面ばかりでない表面上に甚だ重んずる、即ち社交上の禮式作法といふ樣な事で、併し決して虚禮や、體裁ばかりではない、例へ

ば服装に就ていへば西洋人は不體裁な服装をして人の前に出るのは其人に對して失禮であるといふ精神を甚だしく重んじたものでよしや其服装は高價なものでなくとも極めて清潔を保ち、頭髪を立派に櫛り、顔や手なぞに汚點のないやうにし、白襟やカフスの清きを用ひ、靴を磨き立て、爪を掃除し、衣服に汚斑のない様に吟味し、どんな貴人の前に出ても差支ない様にする。のみならずこの體裁を重んずるの精神は家庭の裡から既に養成されて親子の間でも襯衣一枚で寢室外へ出るなどいふ事は決してない、彼の蓬頭亂髪などいふ事は前々世紀の昔しの事、邊幅を修めざるを以て男子の剛骨となし、殊更に其風を眞似るなどは怪しからぬ東洋の弊習と言はねばならぬ。社會が進歩すればするほど人間は相互ひに其容儀を修めて人の中に出なければならぬ、これは人間の義務である、歯を磨き、髪を梳り、顔を剃り衣を整へ、品位を備へて世に出づるのは眞に文明人の事である、そしてこれを爲すの習慣は幼少の時から家の内で作らねばならぬのである。

遊戯今昔噺

附遊戯と娛樂に關する家庭の注意

清水晴風翁

▲小兒と玩具の感化力

私は明治十三年以來、小供の玩具や家庭遊戯等のことに就いて、今年で足掛二十七年間閑さへあれば研究を續けて居りますが、何しろ古來から數ばかりでも二千五百種餘りある玩具だから中には隨分教訓的の有益な物もあるけれど亦た至つて詰らぬ、寧ろ有害無益な玩具も少くない、之を一々説明すれば到底一卷や二卷で書切れぬから極く概略を摘んで述べますが、元來私が何故に玩具などいふ飛離れた研究を始めたかと申すに、其頃はまだ一般の人智が發達せず育兒法など云ふ事が漸と唱ひ出された位だから玩具のことなぞは全く度外視せられて居た。そこで私は教育々々と矢釜しく云ふ前に、先づ人の子が此世に生れ出て第一に感化を享

くべき玩具なるものを研究せねばならぬと感じて今日に至つた次第です。現今でも未だ或一部の家庭を除いては、一般の親達が玩具に對する注意、即ち玩具が兒童に及ぼす感化力が如何に重大であるかといふ事を念頭においてない、のみならず、所詮玩具なぞは小供の慰み物で直ぐ壞して了ふのだから如何樣のでも關はぬと云つて、鐵葉細工の安物や或は有毒色素で彩つた土人形などを與へて、更に其善惡を擇ぶことをせぬやうであります。

▲有害なる玩具と母の注意

人間がオギャーと此世に產れ出で半年も經つか經たぬに、先づ眼に見、心に觸れて感化をうけるのは即ちコノ玩具で、而も小供の神經は極めて鋭敏であるから一度感化をうけたものは容易に矯すことが出來ぬ、だから學校敎育に先つて母親の注意すべき點は玩具敎育であります。そこで衞生上から云へばドウかと申すに、一頃玩具に塗る繪の具に毒のあることを認めて世間で大分矢釜しく云つた爲に、警視廳でも嚴重に取調べた結果凡て有毒色素は賣らせぬことにしたけれど、それもホンの一時で、當今では矢張り下等のものが賣行よく、淺草仲見世や普通の坊間で賣る安物の玩具は大抵有毒色を用ゐたものと見做さねばなりません。然らばドンナ繪具が最も有害かと申せば、

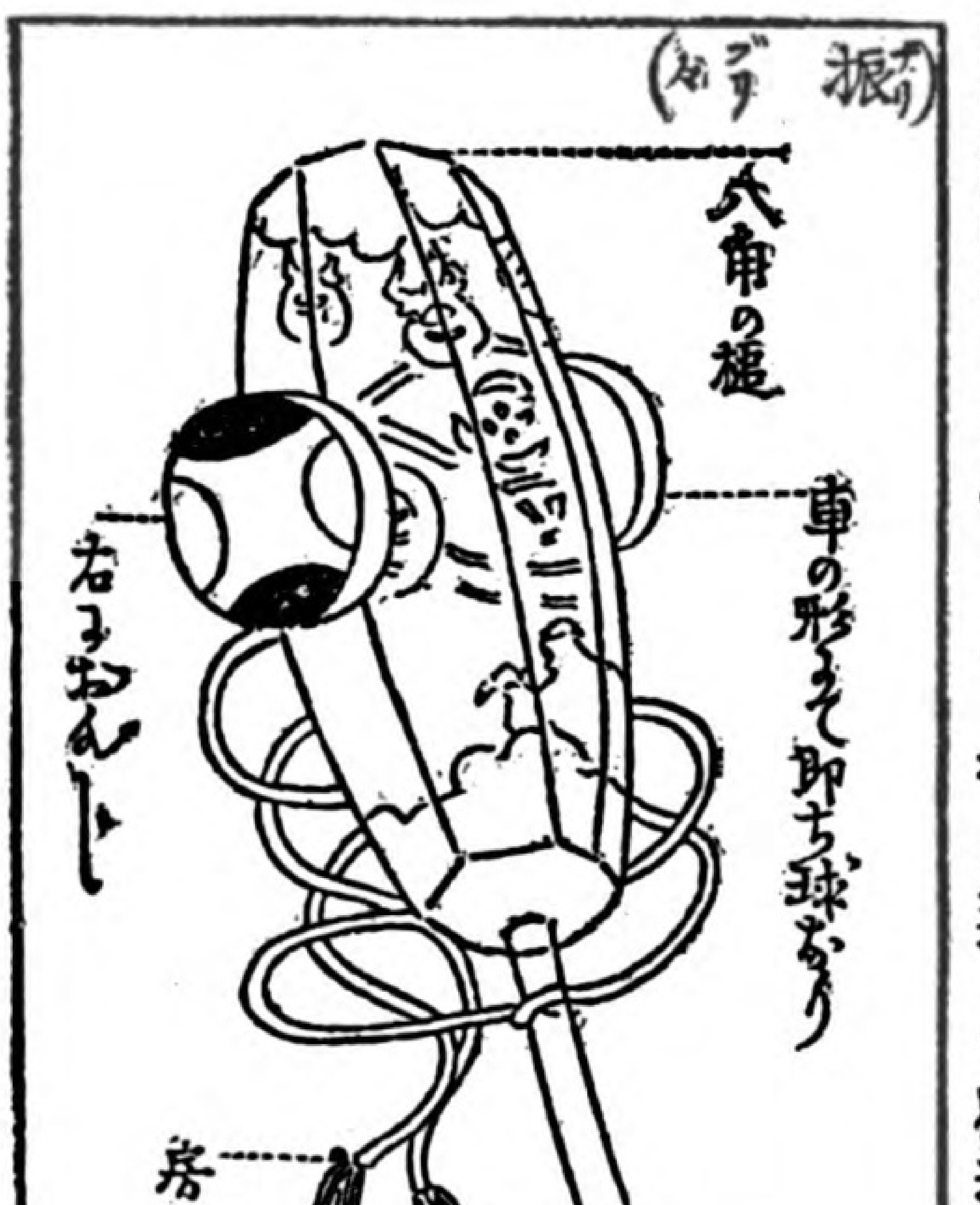
生黃(これは黃の最も華かなる色)朱黃(此は黃の金色したるもの)ベル(之は紺の赤みがゝりたる色)花綠靑(綠靑色のパッとしたるもの)長吉丹(之は燃える樣な丹色)西洋群靑(濃き靑色)

凡そ右の如きもので、素人方には一々お解りにならぬでせうが、何でも冴えてパッとしたる色は不良物と見れば太した間違はありませぬ。そこで何故恁那有毒な繪具を用ゐるかといふに之は强ち玩具屋が惡いのではなく、社會の敎育が其處まで注意せぬのと、親達が安くさへあれば何でも可いと云ふ需要から起る弊害で玩具店の側から云へば高いのが賣れさへすれば可成良い原料を使つて可成無害の物を賣りたいのであらうけ

れど、如何にせん一般の人がそれを要求せぬから仕方がない。で將來子女敎育に心せらるゝ方は經濟の許す限り金錢に糸目を附けず、高尙でそして無害なる玩具を選擇して欲しいと思ひます。米國などでは一個の玩具に百弗二百弗といふ大金を惜まないで子弟敎育に重きをおくさうで、之は尤も富の程度が違ふからコノ眞似は出來ぬとしても責めて玩具や遊戯法の感化が小兒にとつて忽にすべからざるものなるとを一般に自覺して欲しいのです。それに今一つ母親の心得ておかねばならぬことは、大抵の家庭で小供が玩具を壞すと直ぐそれを捨てないで矢張持たしておく風習であるがあれは宜しくない、殊に鐵葉細工や硝子製の玩具は破損易いからそれを口にして意外の怪我をした小供が少くない、若し破損物があつたら直に棄てた方が安全です。

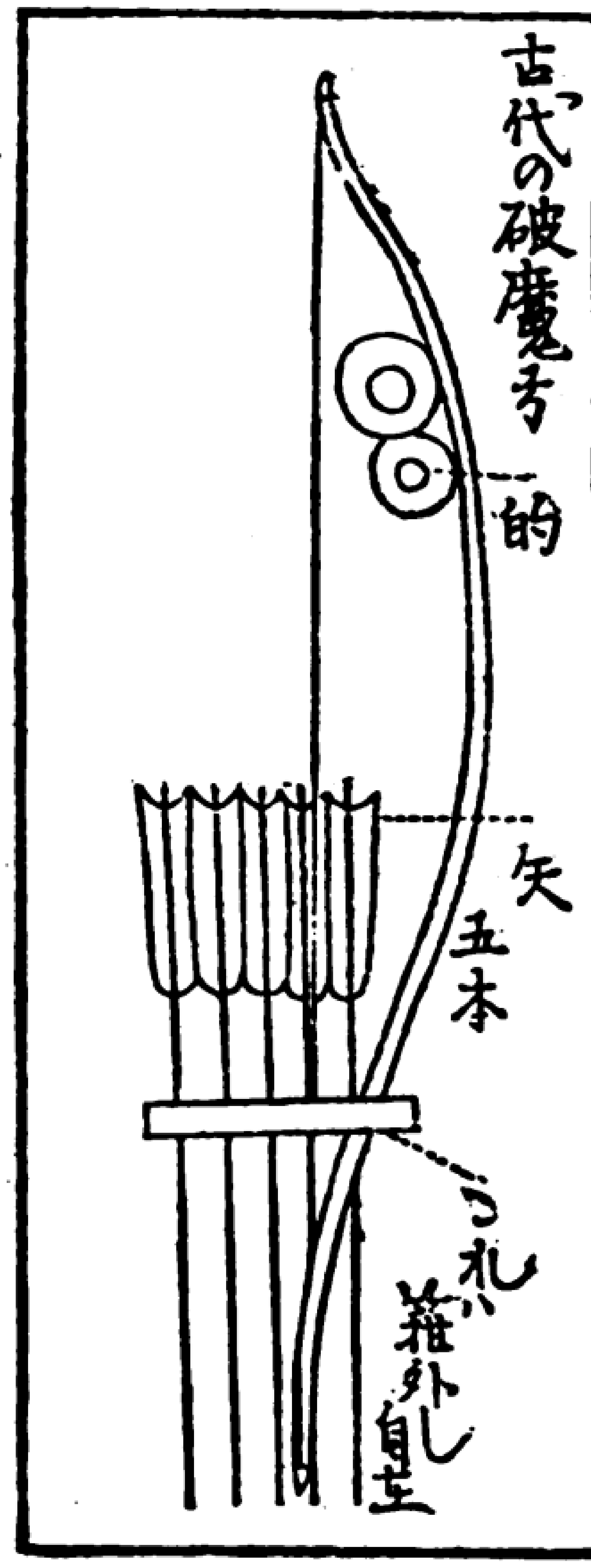
▲昔は如何なる遊戯をなせし乎

子女敎育の任に當る人は、現今の玩具及び遊戯法を知ると倶に古來のとも知つておく必要があらうと存じます。前申した如く二千五百餘種もある中だから隨分下らぬものもあつたがそれ等は省くとして、德川時代に入り最も盛に流行した遊戯は、振々毬杖破魔弓、うんすん花牌、源氏歌合せ、繪合せ、淨土雙六等でこれ等は元祿時代を中心として上下を通じて歡迎された高



尙な遊戯であります、振々毬杖と云ふのは天和年間頃支那から渡つて元祿時代に最も流行を極めたさうで、之は圖に示す如く、縱二尺位な八角形の槌で、兩側に車の如き環がある、之を外して毬となし、紐を以て打

ち、槌を以て受ける、一口に云へば現今のベースボールと同じ遊戯で、中十間位を距てゝ東西に別れ、地上に線を劃いて球これを逸すれば敗となり旨く受止めれば勝星となる、と云ふ野外遊戯で頗る文明式のものであつたと思ひます。次に破魔弓、之は上古からあつたもので、圖の如く弓に二個の的と五本の矢とを束ね箝外しを自在にして今の楊弓の如く室内遊戯としたものであるが、武道漸く頽れて風俗華美に流れて來た元祿時代には之を室内でやるのは危險だと謂つて現今殘つて居るやうな作附の飾物となつて了つたので一面には人情風俗の變遷を說明して居るではありませぬか。



▲かるたの歴史

今でこそ花牌と云へば、賭博性の極めて卑むべきものゝ樣に思はれるが、往古、未だかるたの名稱がなくして、歌合せ若くは對末といつた頃までは頗る高尙優美な遊びて專ら貴人間に弄ばれたものであるが、寛永年間和蘭陀から、うんすかるたなるものが渡來してから俄然日本の遊戯物が一般に墮落して參りました。かるたは英語のカードを訛つたので、本家は英語です。それ以前には餘り日本に賭博性を帶びた遊戯はなかつたのであるが、うんすかるたの爲に頓然凡てが賭博化されたのであります。で此うんすかるたと云ふのは四枚一種として十二通りから成立ち、表面は人物其他の繪を畫いたトランプ式のもので爲方は今の花合せと大した相違はなかつた樣です。それが安永年間には最も流行を極め、四十八枚の花札が七十五枚に增加して上下貴賤を問はず盛に金品を賭けてやる樣になつたので幕府も其弊を覺つたか、遂に寛政年度に至つて之を嚴禁して了つた。嚴禁したは可かつたが、

幕府は賭博其ものを禁めたのではなく單にうんすかるたのみ禁めたのだから直其後からめくりかるたと云ふ代りが出來たこれでは同じ事である。そこで文政年間に至つてめくりが禁じられ再び其後身として出來たのが現今の花牌であるが、唯だ名稱が違つただけで猶且系統は賭博性なる事は言ふまでもありません、尤もそれ以前に行はれた花合せは昔の歌合せを變じて繪合せにしたものであるから非常に優美で且つ小供の智識を發達させるやうに出來て居りましたから家庭向には甚だ有益な遊戯でありました。それは牌札に種々な花鳥を描き、例へば梅に鶯、竹に雀、松に鶴と云つたやうに、それが百種も二百種もあるのだから博物學の教課書と云つて宜い位美しく出來て居りました。然るに現今ではそれも廢れて了つて兒童の遊戯とすべき趣味が全く俗化して仕舞ました、これは何とか新案の良遊戯を工風して從來の賭博性を帶た玩具を排斥致したいと存じます。

▲遊戯の墮落は國民の墮落

また雙六の如き遊戯もヅッと上古からあつたものですが、後世になるに隨ふて其趣味が墮落して參りました、近年になつてから教育雙六とか鐵道雙六の様な多少智育的のものも出來たけれど其濫觴は淨土雙六といつて極めて高尙のものでありました。圖に示したのは

雙六の濫觴

淨土雙六

仙人の圖	南　南無分身諸佛　閻浮州	仙人の書	地獄の書
修羅二人の人が戰ふ圖		怪しげな水神の圖	[illegible]神
鬼が人を殺す圖	無間地獄火燄の上りたる圖／人が地獄へ逆さに落下する圖	青鬼　赤鬼	[illegible]鬼

淨土雙六の一部分を縮寫したのであるが之は僧侶の發明で、專ら佛敎の因果應報の理を繪で說明したのであ

るから兒童には好個の脩身的遊戯で厶いました、既に上古でさへ恁那教訓的の玩具があつたに拘はらず、それが追々に惡方面へ變化して遂には賭博性のものに墮落して了ひました。西洋人は『遊戯の如何に因て國民の品性をトするに足る』といふ程兒童の玩具教育に重きをおいて居ります。孟母が三たび居を遷したなども畢竟周圍の惡遊戯‖惡感化を虞たからであります。

▲先づ家庭より改良せよ

何程學校でばかり善良なる教育をうけても、其家庭に於て父たり母たるものが、花合せ又は賽ころの如き賭事を行つて居れば子女は自然それに見倣ふて冥々の間に惡感化をうける、例へば現に兒童のやつてをるめんこ或は穴一の如き遊戯は既に賭博の卵であります。今ではコノめんこでも穴一でも鉛やボール紙でやつて居りますが昔は之を錢その儘でやつたもので、今と昔の相違は唯だボール紙と錢との形式が變つたばかりで其性質は猶且賭博性たるを免かれぬ、賭博の弊害は今更めて云ふまでもなく、第一に國民の生産力を減じます、單に健康を害し時間を浪費するばかりでなく自ら身心の不安を求める樣なものであります、だから健全なる教育、善良なる感化を子女に與へやうと思ふ人は是非共家庭に行はれて居る賭博性の遊戯を排さねばなりませぬ。

▲玩具改良の三要件

然らば如何にして遊戯及び玩具を改良すべき乎といふとは、單に玩具屋にのみ任せておかず、之は教育者若くは父兄たるものが自ら工風して改善を計るべきであるが、私の考では將來の玩具に就いて三種の注文が厶います。

一歷史紀念的玩具　之は玩具を以て歷史を知らしめ又は國家の紀念とすべき日露戰爭、これに伴ふ大山、東郷、乃木、諸大將の如き偉い人を一種の銅像的に紀念せしむるので、早く云へば紀念繪葉書の如きものを玩具に直すのである、尤も昔から今に傳

はつて居る歴史的の玩具と云へば達磨か天神様（菅公）の如きものに止るが之をも少し廣くして趣味のあるやうにするのであります。

二教育的玩具　之は博物地理風俗脩身談等の如きを極く平易に小供の頭腦に直接に這入るやうに、謂はゞ鐵道唱歌電車唱歌の如きものを玩具として工風するのである、之は玩具屋よりも兒童教育の任に當る人が率先して工風する必要があらうと存じます。

三衛生的玩具　之は前述の有害なる原料で製した玩具を排斥することは勿論として其他に小供にも衛生思想の必要なるを知らしめる爲に、例へば黴菌の形や病毒の怖るべきことを繪や玩具で説明して聞かせるやうに工風するのであります。

右は玩具改良に對する私の意見であるが、併し製作の上に就いては趣味といふことが第一の要件です、何程善良な玩具でも小供の喜びさうな趣味がなければ何の役にも立たぬ、だから趣味と實益とが伴はねばならぬそれから母親の注意すべき點は、小供は凡て新奇な物を好むものだから玩具が壊れたら直ぐ又新らしい物を取換てやるが宜しい、それが皆な小供の智識となるのだから決して惜むべきものでありませぬ、又在來の迷信的玩具、即ち稲荷、招猫の如きは可成排斥した方が宜しい、それから最後に一言したいのは、交通不便なる田舎の兒童と都合に住む兒童と、同じ年齢で同じ教育をうけた者でも智識の點に非常の相違あるは即ち學校以外の玩具若くは遊戯教育の如何に基因するものであらうと信じます、之を以ても玩具及び遊戯等、即ち感化教育の忽にならぬことが知れやうと思ひます。

英佛家庭生活の相違

天涯生

△ホームの唱へ

英國と佛國の家庭生活の相違する處ろを話して見やう、英國では家庭のことをホームと唱へてゐるけれど

も佛國には之に適當した稱呼がないそこで佛人は家庭の趣味を解しない國人であると英國人はいつてゐる。

△家族生活の趣味

併し佛蘭西には家族生活といふ語はあるけれど英語にはこれに相當した言葉がない、佛人の評に英國人は家庭生活の味を知らないといつてゐる、而して英語の家庭と佛語の家族生活とは大變な相違がある、英語で家族といへば只兩親と子供丈の事であるが佛語の家族は一家親類中のことである。

△獨立心はホームから

英國では兩親が子供の教育を終るとそれで親の義務はもう濟んだものとしてゐる、これが即ち英國人の獨立心に富んでゐる理由で、子供が學校を卒業すると以後は決して親は子供の事に干渉をしない、子供も又喜んで社會へ出で自立の道を求め、又海外へも飛出す事を何とも思はない、畢竟英人が世界を家とするの氣風も幾分か此邊の事情が原因となッてゐるのであらう。

△其反對

然るに佛蘭西は之れに反して子供は自立をするのを嫌ッて成べくは家の習慣に依頼して父祖の家產を繼承するを喜ぶの風がある、隨つて海外へ飛び出すのを大變に嫌つてゐるのである。

△成功と失敗

英國が殖民政策で成功をし、佛國がこれに失敗してゐるのは他にいろ／＼の原因もあらうが、一つはこの家庭生活の根本の相違が與ッて大原因を成してゐるのである。

△子供の自立

英國の家庭生活は子供に教育を授ける間であッて子供が學校を出て仕舞ふとそれきり、親は全く關係しない。又學校でも專ら子供を自立の出來るやうに教育し獨立心を養ふ事に注意をしてゐる。

△ホームを慕ふのは子供の內

次に英國の家庭で最も不思議とするのは家族相互の關係が佛國のやうに密接でない事である、英國では小供が其家をホームとして慕ふのは子供の間丈けで、學

校教育も終り、獨立して結婚でもすると、それきり兩親とはひどく疎遠になッて決して親の家を慕ふなどいふ事はない、それ故英國では子供が獨立すると以後は全く自分一人で其家を脊負ッて立つのであるから隨ッて親と名のつくものでも、子の新家庭に對しては何等の權利もなく、親子の間は冷淡水の如きものである、佛國は全く是に反する。

△鎖國的と開放的

それから又佛蘭西の家庭は一寸鎖國的な處ろがあッて他人が他の家庭に這入るのは甚だ困難である、之に反して英國は大に開放的であるから誰でも容易に入ることが出來る、併し又其の代り小供や妻君は滅多に客間へ出て來ないから、五遍や十遍訪問しても其家に子供があるかないかを知らない位である、丁度それと又反對に佛國では一度其家庭に入ることを許されると直ぐに其家の娘や、子供までに親密になることが出來るのである、一方は鎖國的でありながら一度出入する事が出來れば子供や妻君に心易くなる事が出來、一方は開放的でありながら五度十度で容易に家族と親しむ事が出來ない、是等は一寸面白い習慣である。

△觀察眼ある妻君

又妻君としての技倆、即ち價値に就ていへば英國の妻君はどうしても歐洲中での第一に位するものであらう、第一教育があり、常識に富み、又愛嬌もあッて其上旅行などを多くして見聞を廣めてゐるから批評眼が確かで、種々なる世上の事柄をよく觀察してゐるから英國婦人の談話は大變に趣味がある、誠に英國婦人は一廉の識者であるといつてよい、故に女としての迷信などは英國婦人には尠いのである。

△模範的の妻君

然らば佛國婦人の長所は何であるかといふに、これは家政家である。佛國婦人は英國婦人ほどに觀察眼は廣くないけれども、經濟思想に富んでゐて一家の財政を處理して行く事は殆んど彼等の天稟といつてもよい位である、其上自分の良人の職業に非常な興味を持つてゐて、よく內助の功を盡してゐる、併し佛國の家庭では社會上の問題はあまり重きを置かれず只僅かに日常の談話の材料になる位に止まるのである。

衛生一家言

× × ×

◎臥床と濕氣

朝起ると直ぐに床を舉ぐるはよろしからず、夜具の身體に觸接せし部分は多分の濕氣、即ち身體の老廢物を含むものなれば毎朝必らず日光に曝らし、日の未だ没せぬ内に取り入れ暫時冷まして後疊むべし。若し忘れて日没後久しく戸外に出し置かば、再び濕氣を呼び返てし甚だ害あり、布團は必らずシーツ(敷布)を用ゐ二週間毎に洗ふべし。

◎目と光線

暗黒より俄かに目を日光に轉ずれば急激なる變動の爲、視力を損ずべし、されど薄暗き燈の下に讀書裁縫などを爲すは猶一層危險にして不治の眼病を惹起す原因となるべし。

◎空氣の流通

人若し試に空氣の流通惡しき室を作り毎日之に閉ぢこもり見よ、食欲減じ、不消化を來し筋肉萎縮して顔色蒼白に變ずべし、是れ其自から吐出せし腐敗の空氣を幾度となく呼吸せしが故なり。

◎寢室と換氣

夜間眠に就く時雨戸若しくは硝子窓を開放し置くは風邪の恐あれば必らず上窓をあけ置くべし、温き空氣は上昇する物なれば人の吐出せし汚れたる温き瓦斯は自然に上昇して上窓より出で聊も身體に風氣を感ずる事なくして室内を淸むる事を得べし。

◎肌着の洗濯

襦袢、寢衣の類は一週間毎に洗濯すべし、かくせざれば氣孔より排泄する老廢物の附着して病因を釀す恐あり。

◎運動と遠足

運動は一時に多くすべからず、新鮮なる空氣中にだん／＼と量を増し行くべし、食後直ぐに行ふは惡し、散歩、體操、家事是等は皆身體の缺乏せる部分を發達するに必要なり、されど非常なる遠足や重量の物品を

捧ぐる事や、高き所に無理に手を伸ばすなどは害あり
又運動後休息の折は風邪にかゝり易きものなれば注意すべし。

◎腦と睡眠

睡眠は腦を安んずる唯一の武器なれば、健否に拘はらず務めて安眠の工夫を取るべし。通例は八時間なれど、腦を使ふ人は力作をする人よりも多分に眠るをよしとす。

◎呼吸は鼻より

空氣は常に新鮮のものを吸はざるべからず腐敗せる空氣を吸ふは腐敗せる食物を食よりも更に害あり。又呼吸は多く鼻よりすべし、口よりすべからず、蓋し口より入りたるものは空氣冷かにして且つ乾燥なるに而かも直ちに氣管を通じて肺臓に達すればなり、されど鼻より入りたる者は鼻毛によつて塵埃をさくるの効あるのみならず、其喉頭に達するまでに冷熱を調和し、濕氣を含むる餘裕あれば、隨つて氣管及び肺臓を害するの憂なし、睡眠中も鼻より呼吸する樣注意すべし若し小兒眠れる時、口にて呼吸するの習慣あらば其は何か鼻部に患ひあるものと知るべし。

◎食事は適意

食事は一日に二回するも三回するも身體の强弱によりてどうでもよし、唯時間の規律にあやまちなきを眼目とす、食事少し前に空腹を感ずるが當前なるを讀書其他の事に熱中して食事を忘るゝ時は空腹期過ぎて胃液の分泌遲鈍となり食せし物不消化に了る事あり又食事は愉快に談話しつゝなるべくゆるやかに終るをよしとす、心に憂ふる處ありて鬱々と物を考へ或は日課など諳誦しつゝ食する時は衛生上甚だ害あり、不愉快なる談話を爲さゞるべからざる事情ある折も出來得る限りこれを避けて食後一二時間は其等の事の念頭に浮ばぬ注意すべし、就眠前二時間内に大食を爲すべからず。

◎齒の掃除

齒は酸液によつて容易に腐蝕さるゝものなれば、レモン其他酸質のものを食する時は直ちに含嗽を用ゐ洗

滌すべし、食物若し熱かき濕氣ある口中に、久敷殘留する時は、酸化して漸次歯を蝕し去る、故に少なくとも一日二回は叮嚀に磨くをよしとす。

◎寢冷の用心

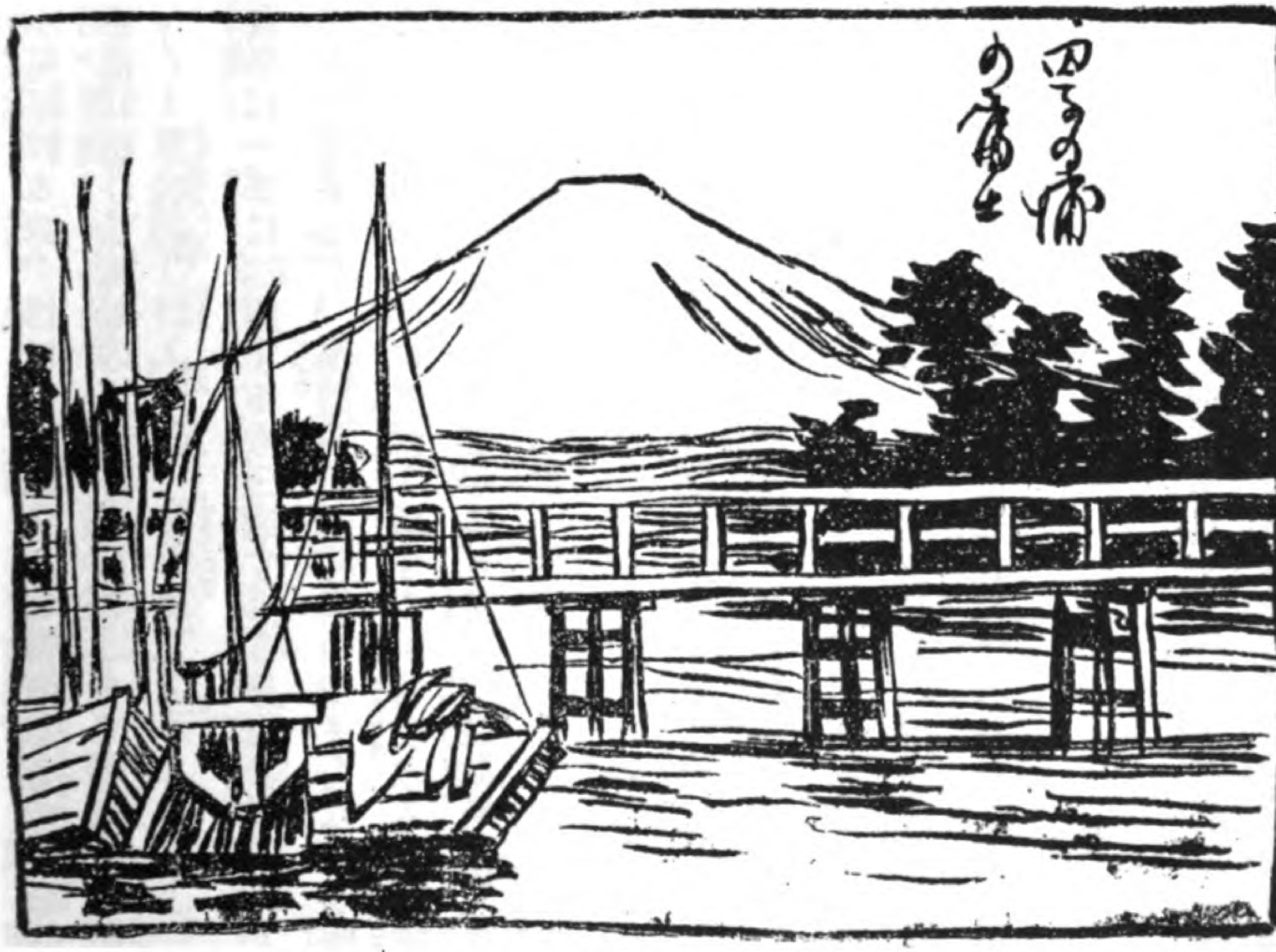
腸弱くして下痢の習慣ある人は夏期特にフランチルを捲くをよしとすフランチルは必らず斜に截ちたるものを用ふべし帶はあまりに固く結ぶ時は腹部を緊束して充分に呼吸する事能はず。

◎井戸と汚水

井戸を雪隱の近くに設くるは甚だ惡し日本の如く粗末なる燒壺に久しく汚物を滯らせ置く時は自然不潔なる水の井中に浸入して恐るべき病因を釀すことあるべし。

◎臺所と座敷

日本の庖厨は座敷との間に障壁なきが故にやゝもすれば竈の煙室内に漲りて、健康を害すること尠からず殊に煙は眼の爲めに甚だ害あり、されば竈はなるべく煙突をつけて遠く屋外に煙を排除するの工風を要す。



社會

世界各國 浴場奇聞

孱顏子

△瑞典の蒸風呂

歐洲の北部にある是等の諸國では一般に上下の差別なく家の裏方に必らず浴場が設けられてある。芬蘭の農家では住宅に附屬して一個所の浴室が設けられ、男女混浴の習慣となッてゐる、其の浴室の構造は光線の射入に無頓着であるから概して暗い、で浴殿の構造は日本風とは異ッて大概澡浴(蒸風呂)である。其溫度は華氏の百六七十度、浴客はこゝに一時間乃至二時間も蒸されてゐるといふ、其構造の概略をいへば、竈の上に石を築いて下から火を焚き石が溫まると其石に水を注いで蒸汽を起す工風になつてゐる、一體この地方は氣候の激變の甚だしい所で農夫等は耕作に從事する間も入浴する必要がある。即ち天氣の工合で、華氏の八九十度位から急に三四十度に下るやうな事もあるのに一襲の勞働着では寒くて堪まらない、仕事中途に銘々所有の浴場に飛び込んで一浴を試み、了ッて又牧場へ出掛くるのである、又寒中烈しい風が吹きすさぶ為めにレウマチスを患ふる者もある。すべて氣候不順の為めに澡浴は尤も必要な事となッてゐる、故にすべて此の地方の浴場は他の半熱帶地方に行はるゝ宗敎的若しくは娯樂的浴場とは其目的を異にし、專ら勞作上の必要から起ッたものである。

△マホメットの宗教的浴場

右に述べた寒國地方の浴場と異ッてゐるのは、土耳其、波斯、埃及の諸國である、是等諸國の浴場は随分壯麗なる建築で、其數も又澤山にあるが、要するに皆マホメット教徒の大集會所となッてゐる、そして教徒等が浮世のあらゆる罪障を洗ひ去るといふ迷信から成り立つてゐる、即ち宗教上の洗浴である。故に其の入浴は單に精神を爽快にするのみならず、これに依ッて高尚なる品性を作り、智覺を鋭敏にし依ッて以て神の恵みを十分に禀ける事が出來ると信じてゐる、(垂恩的又神恵的ともいふ)のである。

△土耳其の公立浴場

トルキーは羅馬が衰へてから盛大になッた國柄で、又其の浴場の設備の壯大に就ては歐洲の旅行者をして夙に一驚を喫せしめたところである。殊に其の公立浴場に至つては建築の莊麗なること眞に王公の宮殿を欺き高閣巍然として人目を驚かし、其の構造は外部は石を疊み、浴室の内部に至れば悉く研き出したる大理石を以て敷つめ、天井も又彫刻したる大理石を以て張り光線の導き方も極めて巧みであるから浴室の明煌々と輝やくばかりである、場内の中央に大きな噴水器が拵らへてあッて、其の周圍に幅の廣いベンチが同じく大理石で作られてある、又一室より二室三室と一浴場には大概十個所位に室が劃られて各室に額も掛ッて居れば、高價なる絨氈、蓆、蒲團の類が備へつけられ、こゝで客は衣服を脱し、寛濶な浴衣に着かへ、腰部に綿布を巻きつけて木履を穿いて浴殿に行くのである、浴室に這入るとこゝは丸天井八角形の構造で頂上から光線が射し入るやうになッてゐる、そして常に華氏の百度位の温度に保たれてゐる、室の中央には平たい大理石の一段高い寢臺が据つけられてゐる、浴客がこゝへ寢轉んで居ると、程なく蒸氣の爲めに心地よく温まッて來る、其の間に從僕が來て、馬の尾で作ッたブラシと同じ毛の嚢(洗粉を入れたもの)で皮膚を摩擦して與れる、尤も摩擦する前に客の好みによッては關節を採みほぐして與れる、次に芳香石鹸を身體中に塗ッて再

び揉み、石鹸を洗ひ落して更に大理石の水盤で顔を洗ひ、後上り湯を浴び、濕氣を拭き取ッて乾いた浴衣を纏ひ以前の室内に戻り、こゝで更に常服に着かへ、暫時休息てし珈琲を啜り、喫煙するのである。

△土耳其婦人入浴の習慣

土耳其婦人が入浴する時には必らず寛濶なるリンネ



ルの浴衣を用ふる、一體土耳古の浴場は東洋婦人の爲めには世界の樂園とまで稱賛されたもので、宗教上の事は別としてまづ社交的、娯樂的のあらゆる目的が含まれてゐる或る女は自分の榮耀を衒はんが爲め、或る女は自分の才力や辯舌を衒はん爲め又或る女は結婚上の事を持出さん爲め又或る女は仇敵の失策談を吹聴せんが爲め、いろ〳〵の目的を以てこゝに集まるのである。土耳其の婦人浴場は騷擾と樂劇の修羅場だと歐洲の觀察者は定評を下したの

である。

△土耳其の混浴場

古昔同國の市街地にある混浴場で、富豪や地位のある人々の建設したものは實に贅澤を極めたもので、まづ其浴室の内部はすべて美麗に研き出された大理石を以て装飾され、其の場所に備へてある水盤は金や銀の如き貴金屬から造られてゐる、又浴室の柱は金鍍金若しくは金の箔置といふ贅澤造りで、日光廟の陽明門も三舍を避けるほどの光輝燦々たるものである、又其所で用ふる浴衣はいづれも最上のリンチルで拵らへられ浴用の木履は眞珠やエメラルド、乃至ダイヤモンドの如き寶玉を鏤めてあるなど實に看者の膽を奪ふほどの有様であつた。

△希臘と猶太の衛生的浴場

ギリシヤとジユデヤは三千年以前に開化して現今歐洲文明の淵源を爲した國柄だけに其の浴場の設備は中々立派なものであつたが併し土耳古ほどの贅澤ではない、尤も入浴の習慣は概して保養、娛樂の趣味といふよりは寧ろ醫効即ち衛生上の効能があるといふ方に重きを置いてある、まづ第一は蒸氣浴にして、レウマチスや種々なる皮膚病に効驗があるとしてゐる、日本でいへばまづ蒸風呂の格である、そして此の蒸風呂は一個所丈けでは効能が薄いといふので、彼地から此地へと轉浴する、丁度伊香保から霧積、霧積から草津といふ工合に轉々して醫治の効能が現はれるといふやうな譯で、皮膚に故障のあるものは専ら是れを實行してゐる、又同地の浴場では入浴中に按摩術を施して醫効を擧ぐるものと認めてゐる。

△波斯亞の娛樂的浴場

ペルシヤも又埃及、アッシリヤの文明に次いで起つた古代の大國である。當時の浴場は専ら國王貴族や、僧侶の娛樂的に備へたもので、其の浴場は清潔と、光線の工合のよろしかつたので有名なものである、光線の工合といへば丁度現今の寫眞室のやうな按排に出來てゐるものと見えて、其の明るさといつては、よく理學上の學理に協つたものであつた、まづ第一脱衣室の

装飾として金銀珠玉を鏤ばめ、大理石で張り詰めた宏大なる天井などは眞に観者の膽を奪ふに足るべき設備であつた、そして浴客は寝臺の上に両足を伸ばして居ると浴婢がブラッシを持て來て、丁寧に垢を摩るのである、そして其所には冷水と温湯と客の好みに隨つて自由に出て來るやうに嘴口が設けてあつて不潔物を外部へ流して仕舞ふやうな構造になつてゐる、但し一體の設備は



土耳其のものほどに宏大ではなく、且つその快味を感ずる點も土耳其には劣つてゐる、又アッシリヤの浴場では同じく馬の毛で造つた嚢の中に洗粉を入れて身體を摩り清潔に洗ひ流した上再び芳香石鹸を全身になすりつけて灑ぐのである、一體ペルシャでは女で人の妻となり妾となつたものは皆頭髪を黒色に染め、手足の爪を黄色に染むる習慣であるが、

身體を十分に洗つた上浴場でその化粧を施こす事になつてゐる。貴族、大官の妻妾等はこの入浴と化粧が殆んど一日の仕事の大分を占めてゐたのである。

△波斯人の入浴と化粧法

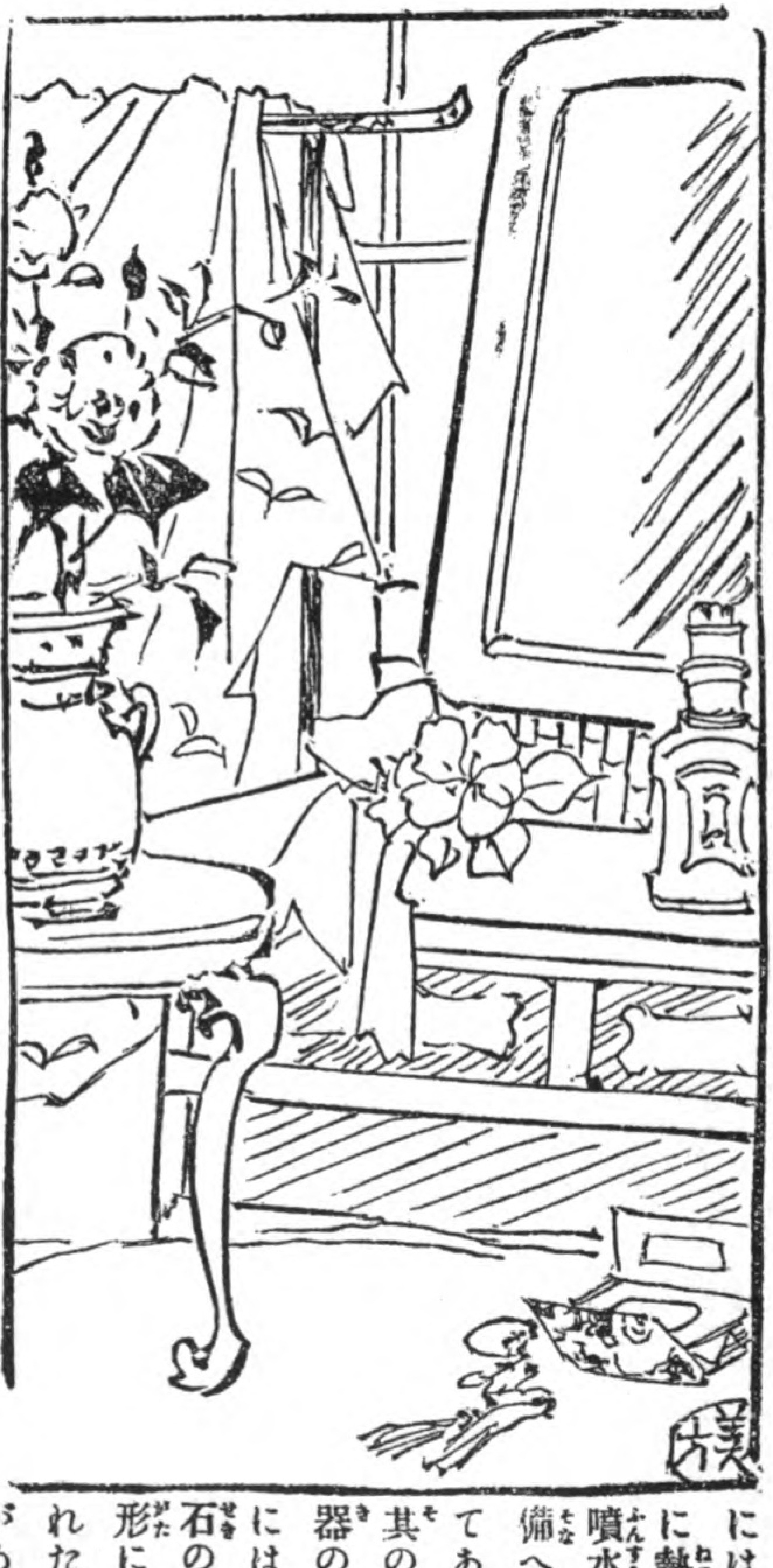
前述の如くペルシャの女が髪を黒染にし、爪を黄染にするにはいづれも化粧術の一種で、それ〲藥品や顏料を用ふるので、其の粧飾には大に苦心すると同時に又甚だ不快の感をも忍ばねばならぬ事は丁度日本人が以前涅齒を染めるのに鐵漿の臭氣を忍んだと同じく誠に難儀な仕事であつたのである。尤も土耳其と亞剌比亞の女は普通に只襟元を剃つて髪を二つに分けてフサ〲と肩に垂れるばかりであるから以上の如き化粧術に難儀な事はないが男子は之に反して頭髪を黒色に染め、髭を澤山に蓄へ、これに豚の脂肪を塗るの習慣がある、すると浴室内の溫度の爲めに脂肪が溶ろけてグシャ〲になるから、浴婢が注意して髪を梳き脂を洗ひ落して更らに粧飾をし直すのである。これは大概一週間に二回ほどの度數になつてゐる、客は粧飾がすむと更に身體の或部分に顏料を施して布を覆ひ上衣を着けそして室外に出で更らに冷氣に當ると始めて化粧術の美が顯はれる事になつてゐる、同國の女の洒落物などは、浴場で頭髪を縮らし又紅粉を粧ふものもあるが、此等の浴場に來る男子はいづれも生計の饒かな遊び人で畢竟今日の玉突仲間、若しくは倶樂部仲間といふやうな連中である。

△埃及の公立浴場

エジプトは世界最古の文明國であるが、其浴場は土耳古などゝは大に趣を異にしてゐる首府カイロの公立浴場では極めて低廉なる入浴料で一般に入浴する事が出來る、浴場の諸類は、男子、婦人、小兒と別々のものもあれば又男女共用のものもある、其共用のものは午前が男子、午後は女子といふ工合に區別されてゐる、さて其の浴屋は恰もマホメツト敎の會堂といつたやうな體裁のもので、裝飾は極めて淡白であるが、其浴室内は重に大理石に、黒と赤との二色の煉瓦を取合せて造られ、内部は圓天井に光線の射入をよくし、且

つ周圍に圓形の小窓が多く穿たれてある、室內の第一室が脫衣場で、こゝの中央に冷水の噴水器が備へられてある、上流人士の爲めに供せられた二個の座席が造られこゝに蓆と蒲團を敷き又下流の浴客は只蓆の上に脫棄るやうになつてゐる。

粧室



△埃及浴場內の設備

埃及の浴場は燥浴である、冬季は暖かな空氣が蓄へてある一室があつて、浴客皆こゝで衣を脫ぐ事になつてゐる、客が衣を脫ぐと番頭が一つの浴衣（これは腰卷の如きものにて胸からかけて脊、脚部へ卷くもの恰も印度人の着てゐる袈裟のごときものなり）を渡す、客はそれを着て大なる浴槽のある處ろに至ると、そこには中央に熱湯の噴水器が備へつけてある、其の噴水器の下方には大理石の八角形に造られた高臺がある、熱湯の噴水器は絕へず湯の霧を噴いて浴場內を蒸すのであるが、客は暫時此所に居ると湯の蒸發氣に蒸されて發汗する、發汗と蒸氣の爲めに纏ふてゐる腰卷は

段々と濕氣を帶びて來る、そこで客は其腰卷を脫いで大理石の高臺の上に寢轉ぶ、すると番頭が來て客の骨節を揉み、按摩をするのである、これが濟むと今度は陶器で造つたワサビオロシのやうなもので客の足の底を摩る、（埃及人はあまり足袋を穿かないから足の底を荒く摩るのを心地よく感ずるといふ事である）、又身體を洗ふには始めは布の切で造つた石板拭の樣なものを用ひ次に棕櫚の葉を用ひ、終りに石鹸を用ふる、洗ひ了れば槽の嘴を拔いて湯を浴び、又腋の下の毛を剃るものもある、浴し了れば以前の室へ歸つて珈琲を啜り煙を喫む、此間又番頭來つて按摩する、其の入浴時間は約一時間位で、浴價は一ピヤスター（八十錢位）である。

△埃及婦人の入浴風習

婦人の浴場は專ら娛樂的で、又一面には社交的の意味を含んでゐる、婦人は入浴に臨み、押なべて浴衣を着ず、素肌の儘である、尤も亞弗利加の黑人種、又雜種族中には衣を纏ふのもある、習慣とはいへ彼等が無頓着に素裸になつて大勢澡浴するの光景は聊か醜陋といはねばならぬ、併し入浴の仕方は中々贅澤なもので、大いに快感を催ほすやうに出來てゐる、まづ浴場第一室に入るとこゝには前述の如き熱湯の噴水器が貯へてあつて、這入つた當座は如何にも熱さを感ずる事甚だしいけれども暫らくすると漸次に適度の暖かさになつて汗が出る、其の時の心地は何ともいふべかざる快感を催す、で貴婦人には必らず手拭、高足駄、湯を入れる爲めの銅盤、及び腰卷を供する事になつてゐる。

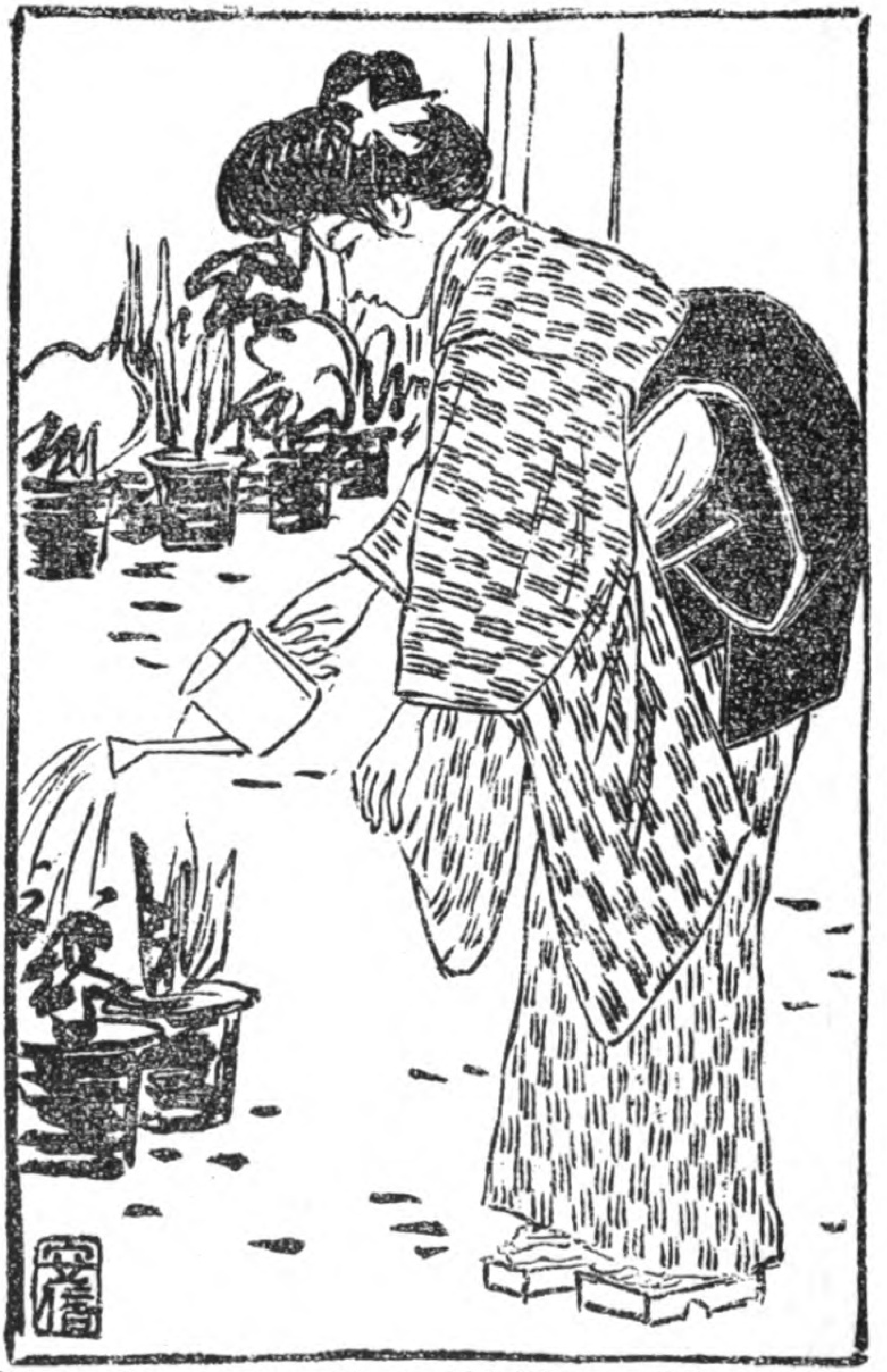
△埃及土人の天然浴場

これは極めて簡單なるものである、即ち天然浴である、彼の有名なるナイル河に入つて水浴する、尤もこれは專ら男子で婦人は夏季でも河に入浴するなどの事はない、けれども浴衣なしに入浴する習慣上、邊鄙の土地に行くと婦人も矢張り水浴を憚からぬやうである、カイロ府では許嫁が濟んで婦人は結婚擧行前に親戚知己の前で一度必らずこの河水浴をせねばならぬ事になつてゐる、これは古來の習慣で一つの儀式のやう

になつてゐて、同日は招請した客を饗應するのである。

△亞歷山の公立浴場

これは埃及浴場中尤も宏壯なる建築で、浴室内に乾燥室、蒸氣室の二樣の溫度室が設けられ、入浴の方法設備は中々に行屆いたものである、こゝでも又按摩術を行ふのであるが、施術の巧妙なること眞に娯樂の絶頂といつてよい、始めは手柔らかに揉み、次にやゝ強く末には手荒くする其の手練呼吸は唯話を聞いたばかりではとても想像に及ばぬ、まづ其順序は平手で脚部を揉みはじめ、それから股、腰、胸、腹、顏といふ順序である、で客が顏を磨き洗つてゐる間に背筋を柔らかに揉む、其の揉むには胡麻油を塗つてする事もあるが手術をする際には粗布を當てゝする事もある、或は羊の毛で製した囊を當てゝ其上から揉む法もある、按摩を了れば全身に溫湯を注ぎ石鹼を遣ひ、一切の不潔物を洗ひ去り、それから女子



は身體の生毛したる部分へ藥をつけて禿げさせて落して仕舞ひ、足底の惡臭を去り、皮膚の或部分を摩擦し(皮膚を強壯にする爲め)「ヘンナ」と稱する樹の絞り液で指爪を染め、且つ一種の芳香ある軟膏を秘すべき部分へ塗りつける、又埃及の婦人は身體を肥滿せしむる事に就てはいろ〲と工風するの習慣があつてこれは專ら入浴中に施すのであるが、按摩術も又其の一種であるといふ、殊に入浴前に飲食して後吐劑を服し、腹內を掃除して胃を強健にするなども專ら肥滿術の工風であるさうな。

△印度の浴場

東印度諸國の浴場は概略埃及のそれに同じく、婦人は入浴を嗜み、長き一日を此所に費し、起たり、寢轉びたりして婢僕に侍づかれ、手足を按摩させ、動もすれば肉體の快感を貪り、すべて動物的引力を利用さする習慣を持つてゐるとのことである。

入浴の叢話はこれに盡きないが、あまり冗漫に渉つては讀者を飽かしむる恐れあるからこれにて筆を擱き折りあらば、更に羅馬古代の浴場の壯觀を紹介致しませう。

各國服裝の特色

福地復一氏談
蝸象子筆記

△服色と模樣

佛蘭西や英米などの婦人服を見るに、實用の點よりしても美觀の點よりしても、非常に緻密な思考を凝らしてある。其の服裝か時候や場所に相應するやうに作られてあるは言ふ迄も無く、人其のものに似合ふやうにする爲に、實に驚くばかり微細な所に氣を附けてあります。今服色と模樣とに就て言つて見ると、其の色合や模樣を撰ぶのに、其の人々の脊格好から容貌、髮の色、眼睛の色など迄も參酌して、之を調和して奇麗に見ゆるものを撰びます。又色合模樣には種々特色のあるもので、客の接待とか一家食卓を圍む際のごとく

近くで看て好いものもあれば、觀劇、散步の際の如くに遠くより看て好いものもあり、或は又夜會や舞踏の際の如くに電燈の光で看て美はしいものもあれば、或は蠟燭の光で看て美はしいものもあるが、此等に就ても能く其の塲合々々を考へて、各々其の向々のものを用ゐる。又帽子、首飾、腕飾、ピン、指環、携帶品なども一々其の服裝との配色を考へて、十分婦人の美を發揮する事に力めて居ります。

△巴里婦人の服裝

服裝の模樣や色合の最も進步して居るのは勿論佛國の巴里であるが、併かし其模樣や色合は決して華々しくは見えませぬ。巴里では貴婦人は貴婦人、令孃は令孃、下婢は下婢、藝人は藝人と、夫れ〳〵一定の服裝があるが、其の衣服は宴會とか觀劇とかの塲合に用ゐるものは格別常服は、孰れも極めて質素に出來て居る。婦人は好んで黑色或は之に類似の濃き色を用ゐるが、薄く細かき模樣ある白色又は薄色の類を用ゐる者も亦尠くはない。下婢は總て黑服で、之に白色の布片を附け、乳母も亦同じ黑服に翁格子の紐を長く後へ垂れて居ります。藝人の衣服となると少しく華美になるが、而かも其の色合などは能く調和されて些の厭味も無いのです。要するに巴里婦人の衣服は、其の總ての點に於ていかにも奇麗で上品に出來て居る。それも敢て高價の地質を用ゐるでも無けれど、模樣色合などを擇ぶ眼識の高いのと、仕立方の巧みなのと、それに衣服を大切にするなどの爲め、服裝が自然高尙になるのです。

△亞米利加婦人の服裝

同じ西洋でも亞米利加などは迚も巴里のやうには行きませぬ。尤も亞米利加と言つても紐育やボストン邊は近時巴里倫敦の風が大分流行するから、婦人の衣服も流石に高尙になつて居るが、市俄古や桑港等東の方の都會となると、模樣色合の撰擇などは甚だ幼稚なもので、彼女等の衣服を見ると五色混雜していかにも野鄙に流れて居る。一體此の邊の婦人は可笑しな

色に好みがあるので、先年市俄古に於て或る婦人會を催された時に、婦人服の色合の中で何色が最も美であるかとの質議に對して、大多數の婦人は青蟲、玉蟲、蜥蜴などのやうに青紫に光る色が最も美しいとの意見であつたとかと聞きました。それから冬季になると米國の上流婦人の間に種々珍しい毛皮を接ぎ合せた外套を着る事が流行するが、これなどは徒らに富豪を衒ふに過ぎないので服裝美の見地から言へば何等の價値もありません。僅か一昨年の事、紐育の銀行家アドロフ、レヴ・ソン夫人は、貂の皮の美しいのを澤山集めて一枚の外套を作つた、其の價は實に三萬一千弗であつたと云ふ。此等の例に依つて米國婦人の衣服の好みは略々察する事が出來ませう。衣服に金を掛ける事から言へば巴里などよりも遙かに上に位りますが、好みが既にさう云ふ風であるから、服裝の美と云ふ點に於ては遙かに彼れに劣つて居ります。

△日本婦人の服裝

西洋の婦人服と日本の婦人服とは全然形式が異うから固より之を同一に見て言ふ事は出來ぬが、日本の婦人服は、其の模樣と云ひ色合と云ひ、迚も巴里や倫敦邊のものと較べものにはなりませぬ。尤も我國も維新の頃迄は服裝に身分職業上の區別もあり、祝儀不祝儀、場所柄などの別に從ふて夫れ〲之に相應する服裝を用ゐる風習もあつて其の服裝は婦人の年齡や容姿などにも適ふて居りました。例へば同じ儀式服でも京家は小袖なり襠なりの模樣や色合が上品で優しく、武家は華美で立派に、又同じ晴着でも町家の婦人は地質織方などに價値あつて外見の質素なものを好み、藝人社會は又夫れ相應の好みがあり、又婚姻の服裝は地白地赤、喪服は鈍色、黑色、白色などゝ定り、其他旅行服、芝居見の着物など夫れ〲區別があつたので、其の向々に從ふて孰れも模樣色合の調和を得させてありました。

然るに維新の革命に依つて人々の身分職業に大變動を起して貴賤上下混沌たる有樣となり、都會の地へは

勢力ある多數の田舍人が入り込み次で追々外國風の這入つて來た爲に、從來の習慣風俗が次第〳〵に打破されて、新に美風も起れば亦善からぬ風も行はれ、遂に高貴の婦人にして藝人の身形を學ぶとか、町人百姓にして徒らに貴人の風を眞似るやうな奇態を見るやうになりました。

此の十四五年前迄は服裝に就ては隨分可笑しい事があつたので、或る高貴の方々が其の御殿の召使を悉く京都の舞子風に仕立てゝ、友禪の着物に帶をダラリと締めさせ、之に花櫛を差させ、厚化粧を爲せなどして居られた事もあれば、又三大藩の一なる某侯爵の夫人が、浴衣に野晒髑髏などを染めさせた音羽屋好みの着物を作り、其の侍女等にも之と同樣の着物を着せて、獨り竊かに意氣がられた事もあり、或は新平民に等しき身分の人が、其の婚姻に大名同樣の服裝を用ゐたやうな事もありました。特に可笑しいと思ふたのは彼の鹿鳴館に夜會のあつた頃から一時盛んに流行出したのは婦人の洋服で、西洋のコミック（滑稽演劇）やクラウン（曲馬）などの道化師の用ゆるやうな不格好な洋服を着けて舞踏室を跳ね廻つたり、甚だしきに至つては恁んな服裝で恐れ多くも宮廷へ出入した婦人もあつたそうです。

近頃は其等の亂暴極まる風俗も少しく改つて稍々身分に相應する服裝を擇ぶやうになりましたが、今日の服裝はまだ十分とは申されませぬ。例へば令孃が小紋の着物に吉野廣東の帶を締めて頭髮の方はハイカラ式であるとか、藝人が白襟紋付に金筋入の帶を締めるとか、令夫人が浴衣がけにて外出するなど中々混雜を極めて居ります。況して身體の格好、衣服の模樣色合、上着と下着、襟、帶、袴、其他髮飾、履物、携帶品などの調和を考へて婦人の美を顯はさうと云ふ微妙な點に至つては尙更無頓着のやうに見受けます。一體服裝と云ふものは、其の日本服たると西洋服たると又支那服たるとを問はず、其の調和の美と云ふ事は非常に大切なもので、之に依つて其の國の文野をトする事も出來るのであるが、以上述べたる所に依れば我國などは

遺憾乍ら術は未開の狀態に在ると謂はねばならぬのであります。其の調和の事に就ては更に詳しく述べる事に致しませう。

江戸時代 食物案内

根岸の翁

根岸音無川の涯に世を侘住居の翁あり、家は代々札差にて幕府盛世の頃には巨萬の富を控へて權勢大名をも凌がんほどの勢なりしが、維新以來世の變遷と共に家道頓に衰へ今は僅かに茶事風流に餘命を托する落魄の身ながら、其むかし江戸盛世の折柄には、世の自由なる儘に八百八町の珍味を朝夕に嘗めて、一代の料理通、食味通とまで言はれし翁の事にしあれば中々に今の世の人の思ひ及ばぬ珍事もあるべしとて一日其の閑居を訪ひて其の懷舊談を促がしければ、快くうべなひて、語り出でられしは其の頃の料理店の流行、食物の好惡善惡、鮨、菓子のいろ〳〵にて我々のとんと耳にせぬ事共なりしが、よく味ひて見れば五十年の變遷は隨分隔世の感あるべしと思ふてこゝに其一端を記しぬ

翁曰く私は下町の生れですから屋敷町の樣子はあまり存じませんでまづ料理店の上等は山谷の八百善、深川の平清、大音寺前の駐春亭、今戸の大七、小梅の小倉庵、芝で醉月、賣茶などいふ所ですな、下等では駒形の川升、山下の雁鍋、この雁鍋といふのは其頃は先程まであつた立派な家の向側で葭簀張の紫蘇飯を賣つて居たのださうですが、よくは覺えませぬ、それから淺草の今松田のある所ろ、あすこは並木の曲り角から彼邊まで田樂茶屋でした。

してこの田樂茶屋といふのはズット昔しは田樂ばかり賣つて居たものだつたさうですが嘉永安政の頃には田樂の外に刺身でも甘煮でも出來ました。

當時鰻で第一等は外神田の今の講武所のあたりで深川屋といふのがそれですこゝは普通のお客は受けません、大抵まづ大名の留守居役、即ち唯今で申す外交官

といふ御連中が、御用達などから進物として貰つた此店の切手が溜ると行つたものだそうです。

留守居役の事で一寸思ひ出しましたが、上等の料理屋で藏前の桃太郎團子の横町に誰袖といふのがありました、其家も深川屋と同じく留守居役か札差でなければ客にせぬといふ事でした、この札差といふのが、只今で申せば丁度株式のお仲間といつたやうな社會で遊樂酒色の方に金遣ひの荒かつたものでした。

其外普通の上等（鰻屋）では靈岸島の大黒屋、和泉橋の春木、本郷の椎の木、是等專ら近邊の大名屋敷が御得意ですから、自然好い魚を買つたものでせう。それから人形町の和田平、下谷で山下、佛店の大和屋、京橋では三十間堀の狐、向島白鬚の穴まづこんなものでしたらう。

尤も其頃でも當節名代の明神下の神田川、田原町の奴、山谷の重箱、などもありましたが、神田川は鰻飯屋といふ方でしたが、品がよくて安いので段々と流行つて參り今では、東京で一二を爭ふやうな店になりました、又奴は其頃鰻飯屋の中でも駄物屋でしたが、明治以來めき／＼と繁昌し出して今では立派なものになりました。

其外淺草には材木町の前川、駒形の中村屋などいふ流行店がありました、又山谷の重箱は鰻よりも鯰といふ方が名高うございます。

それから鮨屋の方を申しますと、其頃も矢張兩國の與兵衛、第六天の安宅に限つたやうです。

次に蕎麥で名代は麻布の更科尤も蕎麥は硬い好と軟い好の二派があつて昔し硬い蕎麥では兩國の楠屋、これは赤穗の義士が這入つたといふ有名な蕎麥屋同店の蕎麥は至つて硬いもので大抵な御客には嚙み切れないで困るといふ評判でした、其外深川冬木の藪蕎麥、團子坂の藪そばなども隨分硬い方でした。

唯今では、洋食店、支那料理、牛肉店いろ／＼とありますが、其頃は軍鷄か雁、鴨の外にあまり肉食はしなかつたものです、偶々猪、鹿、猿の類を賣つたものでしたけれど、これは大概藥食といふ名目で物好な

息子が親に忍んで試したものでなければ、まづ下等社會惡食者流の嗜んだものです、兩國の湊屋といふのが、其頃もゝんぢい屋といつて專ら此等の野獸を鬻いだものです。

それから天麩羅、鮨といふものも今日程には流行なかつたけれども相應に繁昌したものです。

次に甘口の方を申すと其頃菓子屋は中々多くあつて隨分贅澤物を拵へたものです、下谷廣小路で茗荷屋の切山椒、照降町の翁煎餅、雷門の雷おこし、向島長命寺の櫻餅、馬喰町のいくよ餅、麹町の助想燒、本町烏飼の腰高饅頭など尤も甘黨や婦人連に喜ばれたものです。

それから西河岸の淡海堂、正作、これはカステラ一方で江戸一と言ふからまア日本一といつても宜い位でしたが維新後段々零落して仕舞ひました、何しろアノ側の榮太樓でも淡海堂のある中は遠慮してカステラだけは拵えませんでした。

鍋町の風月堂も古いもので今ほどではなかつたが此時分にも相應にやつて居ました、それから長谷川町に大和菊屋これが唐饅頭の元祖です又新橋には點心堂といふ菓子屋がありました是は贅澤な菓子を拵らへるので名代なものでした殊に夏向菓子にはこゝの山吹饅頭といふのが贅澤屋の賞翫に上つたもので誠に味のよい物、それは白餡を金玉糖で包んで腰高で白い餡を黄色いもので包むから與黄色で一個の代が三分、其時分の三分といへば今の十四五錢にも當つたものですから高等な菓子といふ事は推して知られませう。

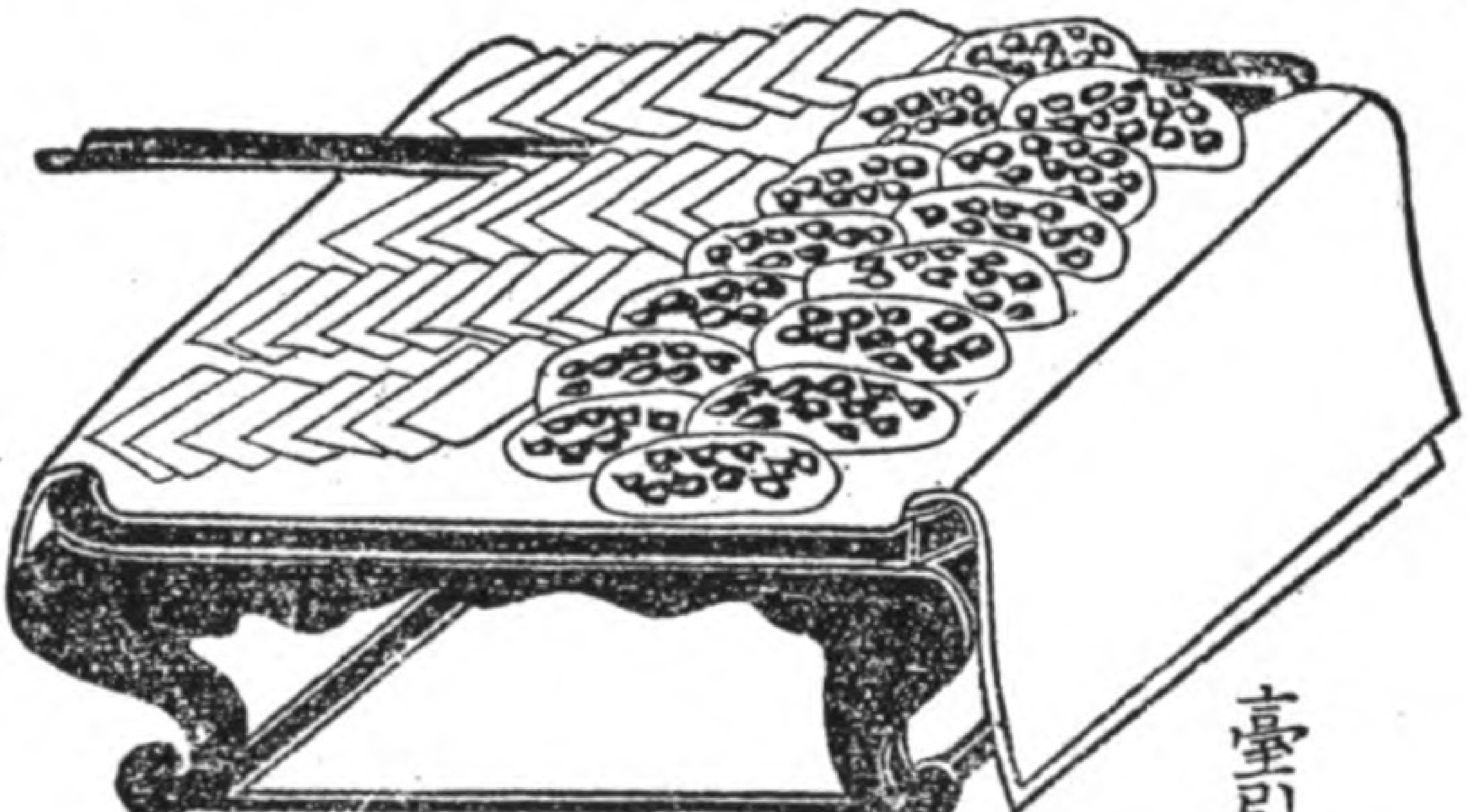
菓子の話

觀風子

日本の菓子は大概其製法が一樣である、其形の上には多少の相違もあらうけれどもまづ蒸菓子といへば概して中が餡で、皮は麥粉とか、玉子とかいづれ其れ以上の材料を用ゐて居るものは至つて尠い、それに就て多年の經驗と營業上の工風を凝らしつゝある風月堂の

主人に就て聞くのに、大要日本人の嗜好が實際こんな濃厚な食物に適して居るから日本菓子としては是より以上のものは賣行の見込がない、從つて形ちと言ひ製法といひ、唯在來の物に甘んずる外はないとの事である。

で一番賣行の多いのは羊羹、唐饅頭、栗饅頭などが第一位である僅かに改良したものといへばまづカル、ス煎餅位なもの、これ丈は幾所か苦心の末、遂に成功した和洋折衷の製法で、この外は西洋のと日本のとはどうしても別々になつてゐる。



臺引



菓子



茶くわし

口取

それから日本菓子の中でも段々需用が減じて遂に殆んど無勢力の有樣になつたのは干菓子である、然るにガムドロップ、ワップル、マシマローなどの西洋菓子は、近年非常な勢力を以て賣れ行き世間の需用年々に多きを加へて來た、尤も滋養の點からいへば日本菓子は全く無價値で、あつさりして消化のよい西洋菓子には迚も及ばぬ、單に貯へて置く點からいつても西洋菓子の方が遙かに上である、一般にケーキといふ名に掩はれてゐる中にもシユークリームのやうな其日限りのものもあるがチ

ヨコレートとか、マシマロー、バナ、ケーキなどは夏分は少し堅くなる丈けの事で日本菓子よりも持がよい、爲めに專ら進物用として需用される、進物といへば純粹の日本菓子としてカステーラがあるこれは元長崎が本場であるとはいへ東京には又東京獨特の製法があつて、日本物の進物用としては至極適當である。これも風月のが一番で折詰の大箱二罐入りが三圓拾錢、一罐入りが壹圓五十五錢位、次にはウエハースといふのがある、これは罐入で夏冬に拘はらず持がよく一罐一圓二十錢ビスケットも最初の頃は砂糖の多く入つた甘味の强いものが賞味されたが近頃になつてはミルク入り胃達入などの淡白なものが流行し、一罐二斤入り八十錢位、味は至つて淡白で牛乳を呑む時に一寸火に炙ッて乳の中に入れ或はチースなどをつけて喰ふので病人や小供の食料品に適して居る、其外にチヨコレート入り、サンドキッチなどもある。

又ガムドロップといふのはガムの樹から絞り取ッた汁から製しだもの、バナ、ケーキも芭蕉の實の液から製したもの又パイナップルマシマローも同樣鳳梨から製したものでいづれも普通に需用されてあるが總體の直段は日本製は舶來品に比して半額でキヤンデーは一箱一圓から一圓五六十錢、ケーキ類は奇麗な耳附のボール箱につめて一箱五六十錢からあるとの事です。

昔の食道樂

山海生

享和の頃、淺草三谷ばしの向に八百善といふ料理茶屋流行す、深川土橋に平清、大音寺前に田川屋、是等は文化の頃より流行せし料理屋なり、或人の噺に酒も飮あきたり、いざや八百善へ行て極上等の茶を煎じさせん、香の物にて茶漬こそよからめとて一兩輩打連て八百善へ行て、茶漬飯を出すべしと望みけるに暫く御待あるべし、と半日ばかりも待たせてやう〳〵にかくやの香の物と、煎茶の土瓶を持出たり、かの香の物は

春の頃よりいと珍らしき瓜、茄子の粕漬を切交せにしたる也、扨食ひ終りて價を聞くに金壹兩二分なりといふ、客人興冷めて、いかに珍らしき香の物なればとてあまりに高直なりといへば、亭主答て香の物の代は兎も角、茶の代こそ高直なり、茶は極上の茶にても一と土瓶へ半斤は入らず、茶に合ひたる水の近邊になき故、玉川まで水を汲に人を走らせたり、御客を待たせ奉りて早飛脚にて水を取寄せ、此運賃莫大なりと申されける其頃煎茶の專流行して客を招て煎茶を數瓶出す、客其茶の銘と水の出所を呑み分くる、是は玉川、是は隅田川、是れは何處の井戸の水といふを定むるを賞美せり云々。

右は寬天見聞記といふ隨筆に見えし一話なるが、實に江戸前の料理といふは概ね斯る處ろに金と手數をかけて尋常人の想像の及ばぬ點に味と風情を含ませて天下の食道樂の度肝を拔きしもの多かりしとならん、何にせよ名ある料理屋にて、吟味せし口取などは慈姑一つが金二朱につきしといふ。他は推して知るべし、これ實に江戸前の料理にて各藩の留主居役が交際上の宴會に花を咲せし食膳の景況なりき。幕府瓦解の後は是等の割烹店も自然衰頽して江戸前料理は一時地を拂ふの有様なりしが、江戸は東京と代りて新政府の創立となり、各藩の有力者追々新政府の下に集り、大官巨卿世に時めきて所謂官員様全盛の時代となりしかば、江戸前の食味は忽ち是等田舍武士の嗜好を感化して、八百膳、植半、萬八、平清等の各料理店こゝに復活の曙光を見るに至れり。

八百膳の献立批評

これは明治十四五年の頃、當時元老院の大官其他世に時めきたる某々氏等數名相集り食味研究會といふを組織し、八百膳の献立に就て實地を味ひ批評を試みたるものなるが其の會員はいづれも食道樂の通人にて其の食品鑑定眼に就ては大に斯道の參考となるべきものと思へばこゝに抄記せん(五月五日實地試食)

△汁　五月汁、あん皮、破竹、新牛蒡

△向　鱠作り身、蓼酢がけ
△椀　くるみ豆腐、車海老、いんげん
△引肴　鮎黄味つめ、鹽むし、せうが醬油
△小椀　きす葛打、じゆんさい、すまし
△小皿　うづら寄燒、そら豆、あられ蚫
△同　松露、金かん麩、蚫わたあえ
△香物　粕漬茄子
△菓子　黄金牡丹

三信舍主人曰く予は悉く味ひたるに流石は此家昔時より名代の割烹家だけありて申分はなけれど中に就て一二をいへば、くるみ豆腐は餘り葛多く寧ろ葛餅といふ方よかるべし、うづらの寄燒はちと鹽辛きに過ぎ又わたあえは甘きに過ぎ、且蚫はもそつと柔らかき方よろし、小茶碗の鹽梅は甚だよろしと雖も鱚の小骨の殘れるは缺點といふべし又菓子の黄金牡丹は風味甚よろし、されど二つよりは大形にして一つの方よきやうに思はるゝなり。

同、

了齋曰く

△汁　鮟皮、破竹筍の輪切、新午蒡の五月汁

右別に評を下すことなし、此五月汁は元乾河豚、蕗、破竹筍、燒豆腐の四品を、端午に用ひたるものなりと今之を折衷して此料理あり、尋常一般の料理にして意表に出たるものを見ず。

△向付　あち作り身、蓼酢敷

蓼酢に味淋を加へたる樣にて酸味に乏し、且蓼の辛味なく、只青味を見せたるまでに止まれるのみ。

△椀　胡桃豆腐、車海老、つくねけん

胡桃豆腐はあまり葛粉多きため、くるみの味なし、殊にさめたる故に中心まで温氣なきは注意の足らざる所を見る、車海老つくねは堅過て老人抔には適當せず、煮汁は本場の節を用ひざるか聊か腥氣を含み、又味ひ淡白に過ぎ夜あかしの吸物といふも或は可ならんか。

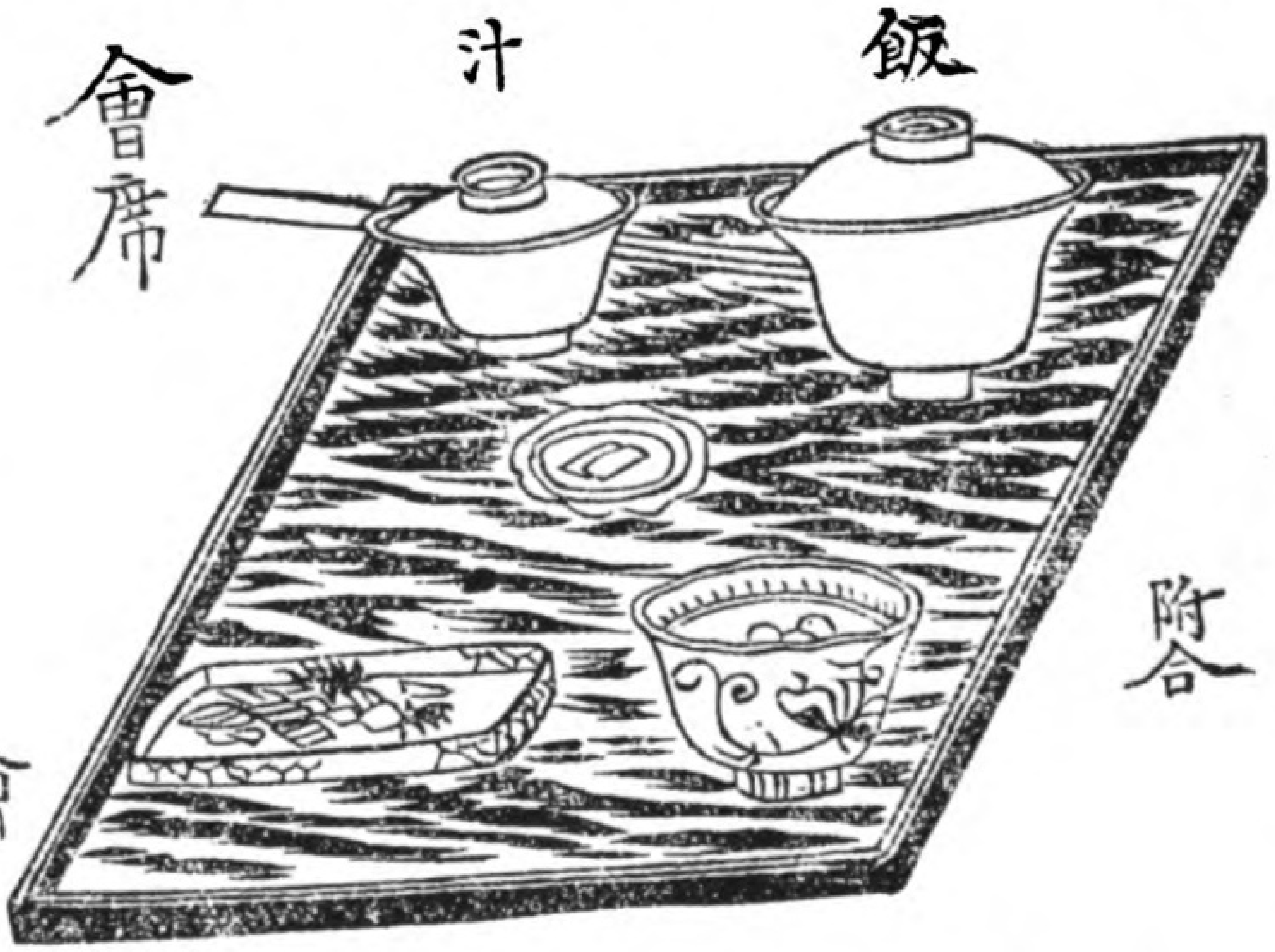
△引肴　鮎黄味詰、鹽むし、生姜醬油

鮎の脊骨を拔き二つ割にして此内に玉子の黄味を詰たるもの、然るに玉子の方厚味なれば鮎の味を失ひたり、寧ろ卯の花を詰めたる方却て味ひあり、と覺ゆ、蒸加減に至ては許する所なし。

△小椀　きす葛打、蓴蒓すまし

すまし是も前と同じく腥氣あり、此すましは、水煮汁にて仕立つるか、或は昆布煮汁を加ふるを宜しとす。

△小皿　うづら寄燒、そら豆





此鶉燒の仕立方を考ふるに初め能たゝき然る後、折箱様のものに延はして蒸し、後に燒きたるもの〻如し、蒸す爲めに鹽氣を充分含ませたるは多少鹽氣の蒸發を慮りたるものなれども之は誤りなるべし、假令何程蒸したりとも鹽分は去るものにあらず、故に鹽辛し第一うづらの滋味を失ひ、鶉蒲鉾といふ方然るべし、余の考によれば敲身に適宜鹽梅して之を折箱に延し其儘ロース燒或はカステラ燒き法の如くする時は滋味ありて且つ柔かに脂肪も存せず眞に寄燒

に背かざらん歟。

△同　あられ鮑、松露、金甘麩、鮑わた煮

是は鮑わたあへともいふか、悉く眞黒にして味甘く格別感心せず、松露と金甘麩とは何れが松露にしていつれか金甘麩なるか識別に苦しむ、口中に入て始て其區別あるを知るのみ。

平清料理の批評

同研究會十月五日の實地試食の評

獻立

△向　三杯酢、鹽鯖、花かつを、防風、生姜

△香物　ぬか漬大根、菜漬、鹽山椒

△吸物　ふくさ、八重成打鯛、鴨の舌、しめぢ茸
　みつばせり

てうし數盃

△中皿　鳥魚よせ、菊葉蒸甘鯛、菊りん長芋

△同　鮎丸あげ、よせ支那豆、卸大根、しやうゆ

△同　酢漬いわし、あちやら漬かぶ

△中皿　紙鹽燒あひがも、田夫河茸せん入、松茸

夜食

△皿　干鱈甘煮、燒豆腐、結ひ昆布

△飯

△茶碗　支那もどき、豚(三層肉)臘干、木耳、胡蘿蔔、葱、干筍

△香物　味噌漬大根

飯鉢通

湯

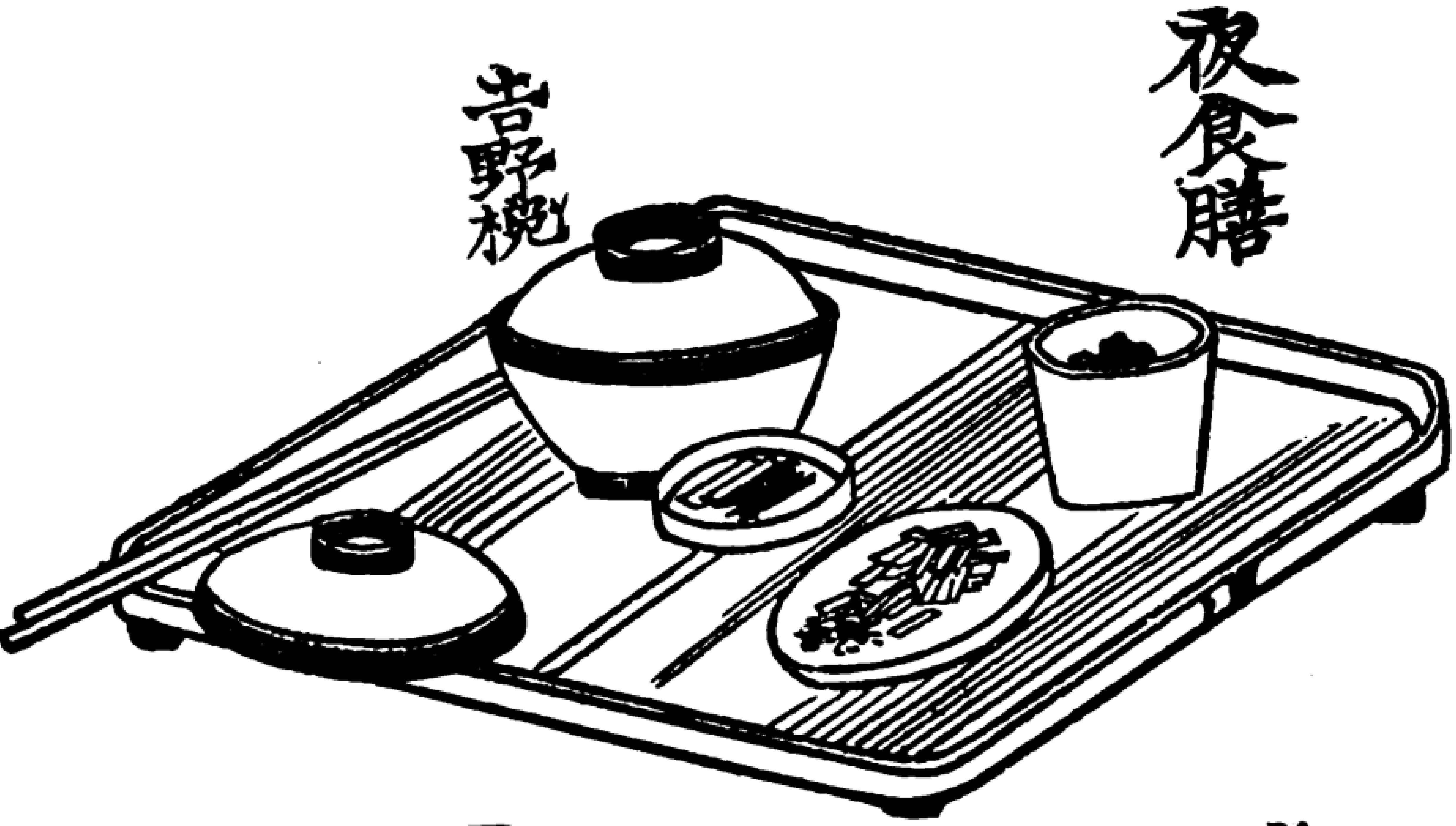
△酢菜　後段、鹽から玉子、おろし大根

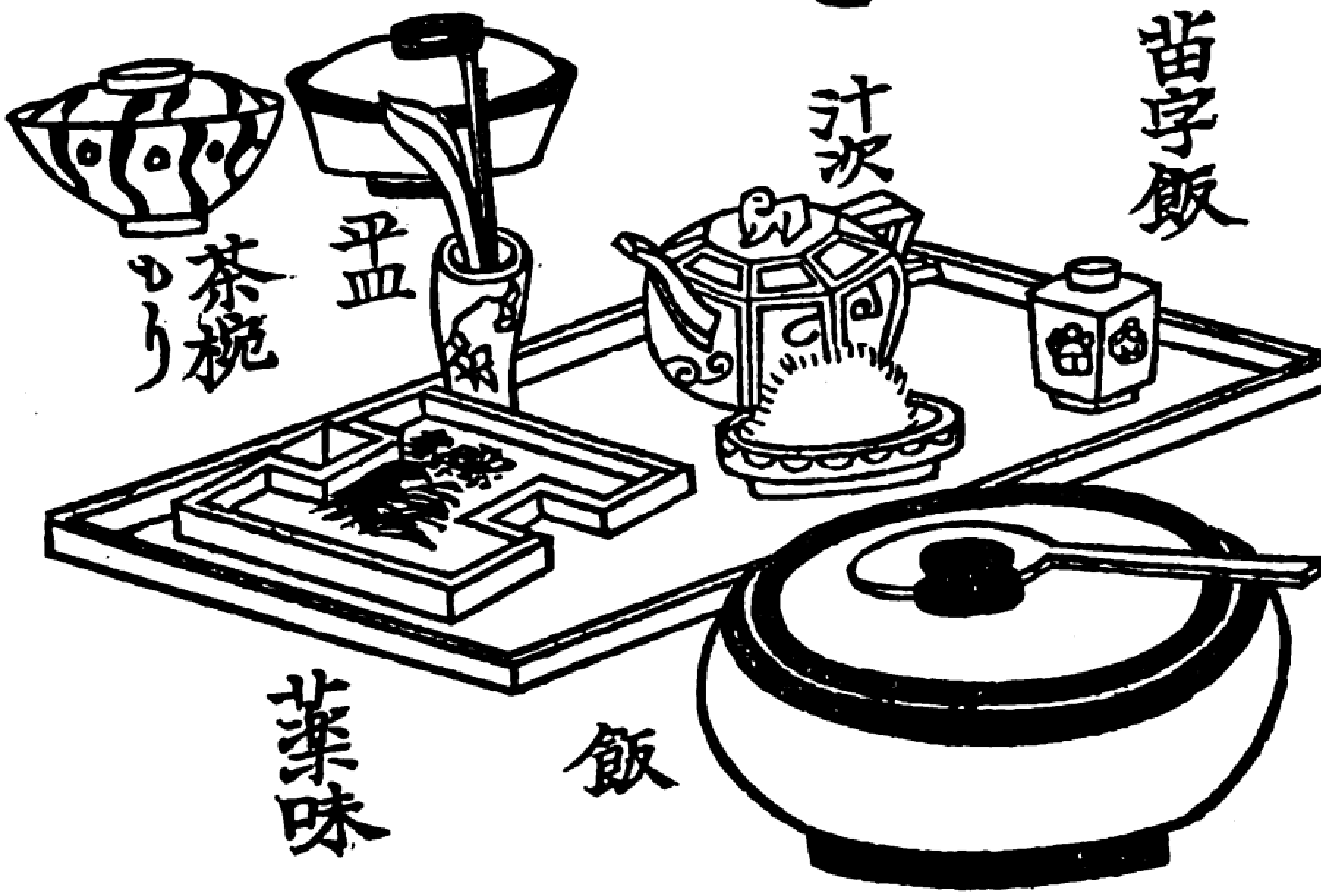
△椀　麩饅頭、甘露かけ、はくだい開

右品評

評者は安濃漁夫と稱し某海軍の將官なり曰く食單は氣節に適ひたる魚菜を工みに配合し、殊に菜數もよきほどにて配膳の順序も當を得たるものなれば會主よくつとめたりといふべし、されど正式に膾といふべきものを茶湯獻立に向といふ、向とは飯と汁の向なればこそ斯く言ふなれ、さるを飯もなく汁もなく向香物を前

にする、吸物を後に置たるは主の留守に從者が角力をとりて戯むるゝ心ちして物くるし、己が考にては向と言はずして酢物といはゞ香物吸物とならびて變則ながら釣合よくおかしく覺ゆべし、又夜食の皿とあるを向と修正したけれど、向は多く膾やうのものにて此食單の如き煮物にては叶ひ難し、向と言ふべき品をかへて濃漿煮物などゝかゝげたる事古き





書にも見えたれば夜食の皿を煮物と直したるこそよかりけれ、猶中皿の四つ並びたるもうるさければ中皿、長皿、葉入皿、八角皿なんど言ふ方よかるべし、姿のまゝなる小魚は長皿葉入皿など長手の方ならんか。

△別　評

一吸物　八重成打の鯛は至て手のかゝりたる調理なれども、其味は鯛の本味なく、誰人も聞されば鯛なる事を分つ可からず、鴨の舌珍味にして茶人料理抔には尤

も珍愛せらるゝ物なること疑なし、然れども別段佳味なるものとも思はれず、榎たけは清國料理の麻姑を代用したらんには、尤よかるべし此吸物も又雅味あり。又河原田某氏評に曰くこの鯛は鯛と思はれずして獸、又鳥肉のごとし、美味といふべし、殊に柔かなること稚雞の肉のごとし、〇鴨舌は恰も揚巻貝の乾肉の如し、然るときは爾後揚巻を用ひ試むべし、〇榎茸佳美なり。

一酒　これは現今一般世間の料理屋に用ふる處の上等酒なるべけれど維新前に平清樓にて用ゐたりし如き佳好の酒にはあらざるなり、且つ中頃に至り酒の燗或は熱にすぎ、或はぬるきにすぎたることあり、故平淸の老母、日本橋柏木の故老母存在中の酒の燗の如きは、誠に感心のことなりき。

一中皿(一)　鳥魚よせ、菊葉蒸甘鯛、共に佳味にして雅致あり、菊りんの長芋は庖丁の妙手たるを知る。

一同(二)　鮎丸揚、よせ支那豆共に雅致ありて佳味なり。

一同(三)　酢漬鰯を會席料理屋にて用ゐたるは恐らくは今日平情を以て開祖とするならん、從來鰯を下等視したるは一般なれども決して然らず、滋養分多く且つ經濟上必要の魚類にして西洋人は尤も嗜好する所のものなれば之を鑑として自今以後一般に用ゐたきものなり且つ其調理方も亦佳良なりしなり。

別評　酢を尙强くし、實は橙汁、又は酸橘等を用ゐたらば如何と存す。

一同(四)　紙鹽燒のあいかもは、いかにもあだ鹽辛うして食する能はず滿席皆味なきを以てせり、田夫河茸せん入も其味なく松茸も亦、無雅無味にして今日の中の大不出來なり。

一皿　干鱈は水浸中、水を代ることを怠りたるより、少しく臭氣を帶びたり、且つ水浸不充分に煮の足らざるが爲めに少しく肉硬し、燒豆腐は西京の物に比すれば甚だ劣れり、又昆布も元揃等の上好品ならざるが故、是亦味劣れり然れども、此三品を會食に用ひたるは東京には珍らしく感心せり可相成は西京の味を學びたきものなり。

一香物　味噌漬も西京、大阪、仙臺、越後等のものに比すれば色黑くしてやはらかに、甘味すぎてよろしからず、且つ此時に新漬の香物あれば尤も宜し、元來東京には西京邊の如く各種の香の物を用ひずと雖も日本料理にては香物をよく吟味して用るは尤も必要の事なり、夫には食鹽を撰ぶを肝要とす。

別　評

一向　古式には鹽鯖を貴びたるものにて、能く古書に載る所なり、又舊幕時代、諸侯より獻品として刺鯖を貴べり、今の世にても關西地方にては鯖酢を嗜好せり、獨り東京にては下等の品とせり、今東京割烹店の名家たる平清にて鹽鯖を用たるが如きは感心せり、而して三品の取合ものより三杯酢の味に至るまで其鹽梅佳良なるは全く調理人の上手なるによる。

一香物　酒肴、膳部の香の物を初に出したるは古來會て見聞せざる所なり、其漬物は一般料理屋に用ふる所のものと異ならざる物なり。

一湯　香氣あり、湯てうに出したるは古風にして感心せり、一般に湯を用ず、茶ばかり用るは近來の風なれども一旦湯を出し跡より茶を出す方日本料理に適せり

一酢菜　しほから玉子、珍は珍なりといへども佳味とは言ひ難し。

一椀　長崎風にして東國になき事なり、其出來は佳なれども酒家は概ね好む人なし婦人向なり、今席は婦人の客二名のみなりし故好まざりし人多數を占たり。

一煎茶　水惡しくして味劣れり。

都の勸工場

市塵子

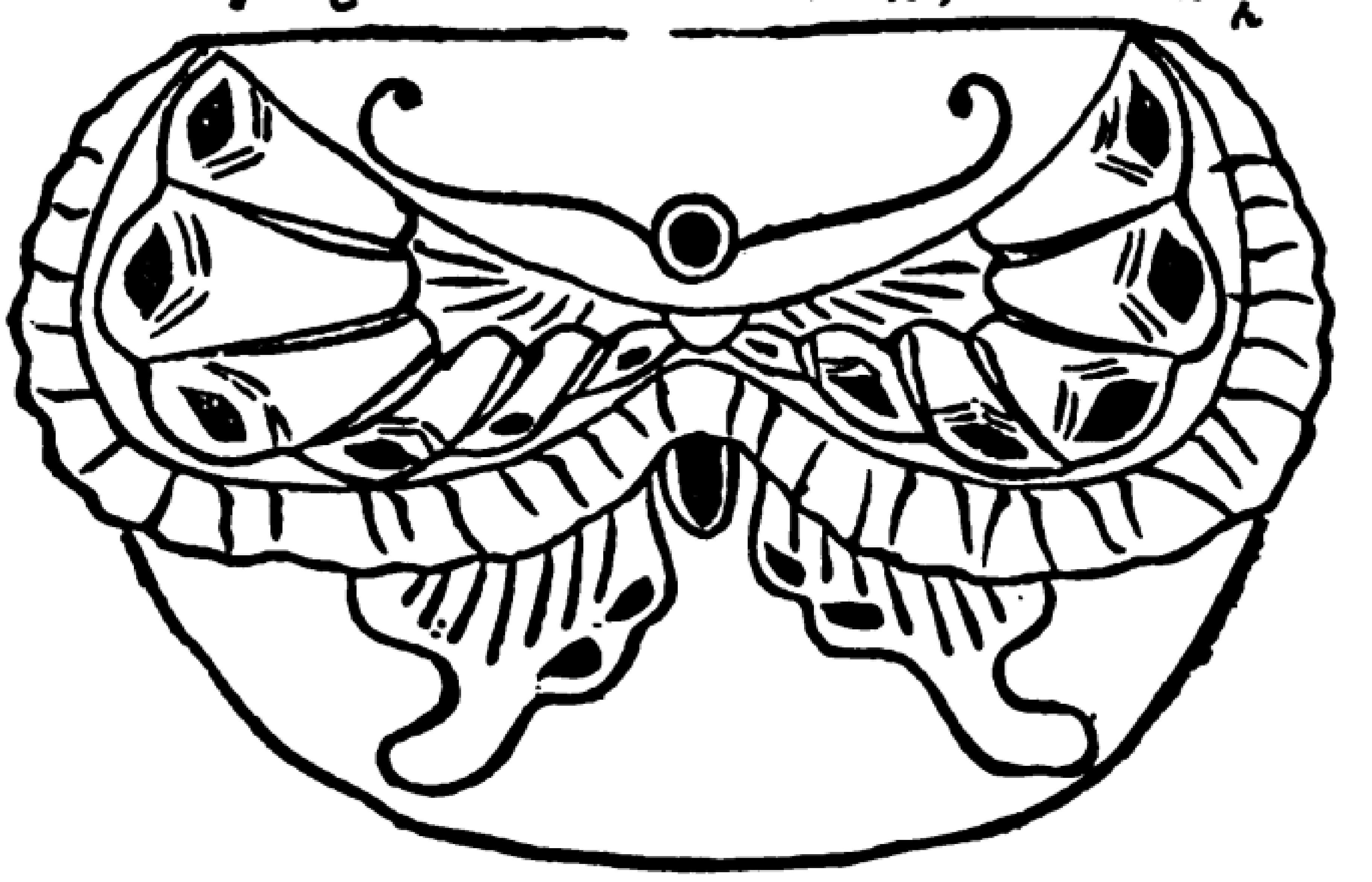
▲少さな博覽會、田舍に往くと、吳服太物を始めとして、味噌醬油、油、筆紙墨、饅頭笠に杓子、草鞋から草履に至るまでも賣つて居やうと云ふ、萬屋と云ふのがあります、田吾作曰く、「町と云ふ所は、はあ、便利の惡い所でがんさあ、一寸ものを二品べえ買ふべえと思ふと、お五丁と十丁は歩か無へではなんれえだ、己が村の萬屋に行きさへすれば、何でもはあ無えものは無えだ、」との見地から、勸工場が出來たと云ふ譯ではありません。

▲知らるゝ通り、内國博覧會、又は萬國博覧會は、各國の工藝、美術は云ふまでも無く、些細の日用品までも集積せる、それ等を縮寫して出來たのが即ち勸工場なのです。

▲既に、萬屋的では無い、博覧會の縮寫である以上は、個々其内の各商店は、皆、夫々專門的で、少しでも多數の客の眼を引かう、足を止めやうとしますので、隨つて其品質は精巧を要し流行に遲れ無いやうに、充分に廉價にして欲しいものであります。

▲又た季節々々に合して品を變へればなりますまい（其内四季變らぬものもありますけれど）、ところで、此頃、私は或る勸工場に入つて見ました、其時に私の耳と眼とから腦に傳達せれた報告を次に寫してお眼にかけませう。

▲勸工場へ入つて、第一に感じましたのは、最早夏の準備が悉皆出來上つて居ることで、流石商買人は利口だなと、眼から頭に傳達しますと、私の頭はまだ夫よりも利口で、てく〳〵と歩いたものですから、何時の間に命令しましたか、額からは汗をどん〳〵出さして居ます。



▲是はーと思つて懐に手を入れますと、何うしたものか捜すものがありません。一寸困りましたが、おゝ勸工場だつたつけと思ひつきまして早速、ハンカチーフ屋の前に立つて、六錢と云ふ正札の附いた金巾のを取つて、さて代價を拂つて、やう〳〵のことで額の汗を押拭つて、ホッと息を吐きました。

△新案　銀貨入

これは博多にて製、オリーブ、茶などの絹糸をもて蝶形を縫ひ取りたるものなり配色、形共に優美高尚なり（價七十錢）

▲夏向は特にハンカチーフは必用で、それも好いのには及びません、好いのでは何うしても思ふ存分に用に立つる事が出來ない、汗拭には安物に限ります、常に清潔なのを用ふるのが衛生にも適ひますので、安物は四錢五厘位から、高くつても十四錢か十五錢位なので澤山です。

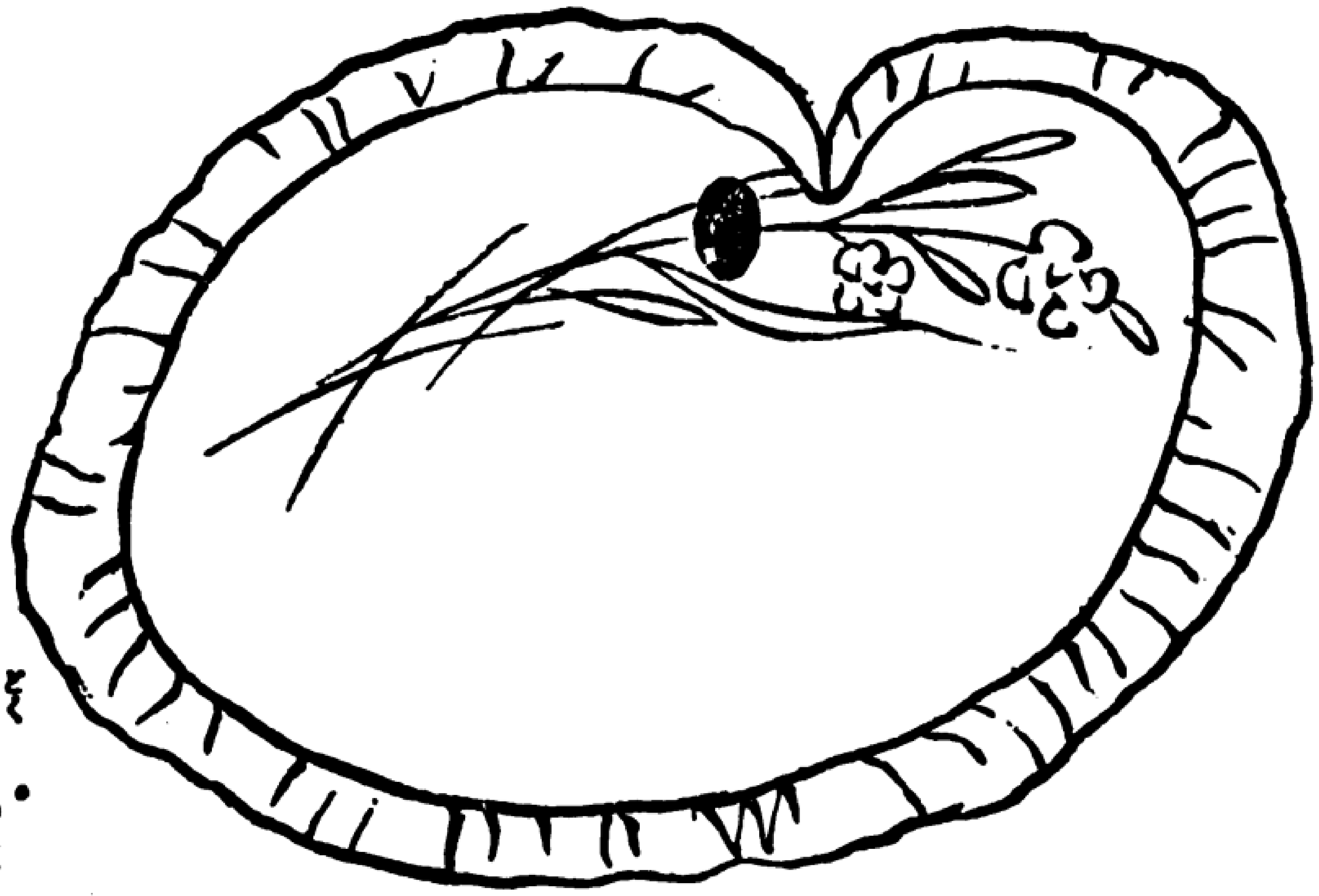
▲「アラ一寸ずー」と優しい聲がしましたから、何の氣なしに、ヒョイと頭を上げますと、庇髪、袴を穿いたお孃樣が三人立つて居らしやるから、何んなハンカチーフを買うか知らと見ますと、元祿風の縁取、刺繍したのと、浮織のと、皆な絹のばかり、夫から縁を絽で取つたのが新柄に見えました。此等は四五十錢から、一圓五十錢位までゞした。

▲私見たいな貧乏者は、とても絹などのハンカチーフは及も無

いのですが、夏は汗が出るからハンカチーフで拭く、ですからすぐ穢れる、と洗濯には木綿物が一番に好う御座います。それだのに何故絹などを!? 私は餘程馬鹿なんですわ、「熱いのね」とか何か仰しやつて、ハンカチーフをくる〳〵廻して、風を呼びますと、ぬるい風につれて、香水の薫が、すら〳〵と漂うッて寸法ぢやありせんか、それには絹のに限ります。

▲汗の、厭な臭氣を拂ふには、香水より他に良法はありません、香水にも種々ありますが、やはり舶來の方を好まるゝらしい、又た其方が實際に好う御座います、しかし日本製でもタイベ印などは好い方かと思はれます。十四五錢から二三十錢位の少さな瓶入もありますが、夫等は好くありません、安くても一圓は出さなければ、三圓位になると少しは好いと思はれるのが御座います。

▲それから、夏の髪で御座いますが、何うしても夏になると、總ての揮發性のものゝ擴散の度が強うなりまして、隨つて、髪は度々お洗になる方でも多少の臭氣は免かれません、まして髪の澤山な方などは猶更夏で御座います、ですから、何うか此臭氣を防ぐ爲の香油には充分に力を用ひて、値の見かけばかり美を飾るのは止して、深く注意して貰ひたいものです、所で香油には何う云ふのが宜からうと云へば、矢張舶來物に限つて、チエリーオイルなどは日本製の内では宜かも知れませんが、まあ今では瓶入四十錢以上、八十錢位までの所で可なりと思ふのがあります。



△ハート形
銀貨入
これ又紫紺の博多地に繪模様をあしらひ縁をリボンにて取りたるもの
（四十五錢）

▲夏の白粉は成るたけ薄い方をお願ひしたいですわ、白と云ふ色は涼しく見せるものですが、白粉の濃いのばかりは熱く思はれます、此事は又た中々入釜敷いことですが、なるたけ鉛の少いのをお撰みになるのが宜からうと思ひます、と云ふのは、夫れ程の有毒なものなら、敢て塗る必用は無いなど云はるゝ方もありませうが、夫は又た餘りに極端の御論であらうかと思はれます。

▲まだ田舎訛の脱け兼ねる女學生が二人入つて來ましたが、とあ

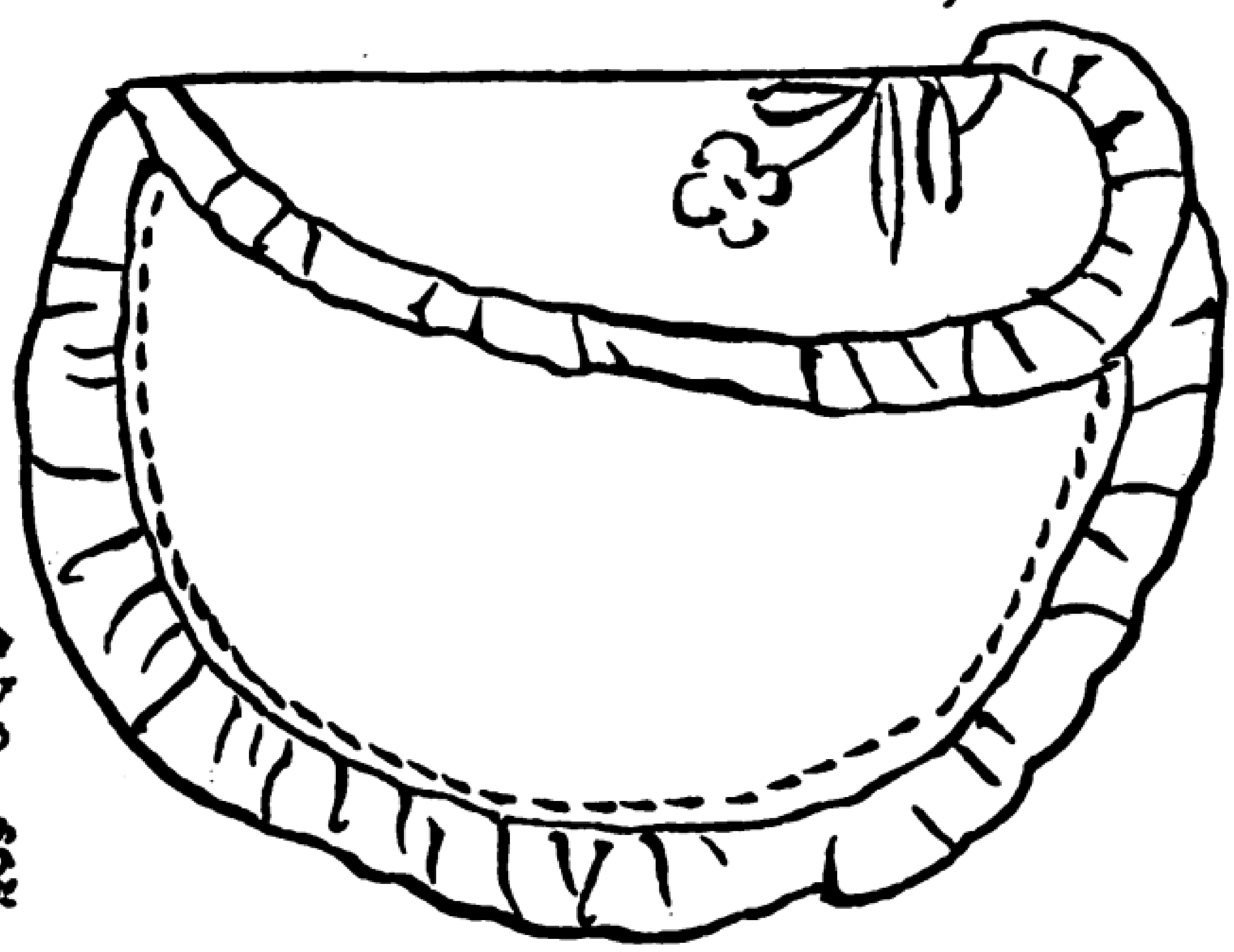
る店の前に立つて、「宮原さん貴女敷布を持つてゝ？」「いゝえ、貴女は？」「妾も持つて無くつてよ、買つて行きませうか」「えゝ」と二人は價などを見て居ます、是は又た夏も冬もですが、特に夏は必用です。

「佐村さん、是ちや餘り安かなくつてれ」「へゝゝ、それが一番にお安い所で、へイ、其一圓二十錢これならば極上で御座います」と賣子は云ふ、二人は頃合のを買つて行きました。

▲此二人の女學生です、一閑張の香筥、硯筥などを買ひましたのは。

▲少し行くと又た女學生が、「妾、歸省して裏の木の下で讀書するのに買ってくわ」「さう、妾は避暑に持ッてよ」と云ふ、通りかけた奥さんは、旦那に甘ッたれた聲で、「坊やを入るのに好かあ御座いませんか」と云ふ、かくしてハンモックは賣れて行く。とハイカラの女學生又た入り來つて、「もうハンモックでも無いわ」「さうれ流行遅れだわよ」と云つて過ぎた、是れでハンモックは中は過去の流行に入らんとして居る事が知れました。

▲子供を買うた下婢は、「あの奥様、庖刀を買つて參りませう、そして申しかれますが、裁縫の鋏を一挺お願ひ致します」「さうかい、お前好いのを見たら可いぢやないか」と二人は金物屋の前に立ちました



新案銀貨入

是等は實際的浮世の人でありませう、かくして下婢が持てる風呂敷包みには、十能、火箸の類より、鍋の蓋に至るまで入りました。

▲「三や」と云つて、此度は奥様の方が立ち止りました、「お前中形は要らないかい？」「いゝえ、何う致しまして、ですけど妾ならもう……」とお三と呼ばれた嬉しさを押し殺す。「何れでも好なのをお取りな」と二三五四と見て其内の一つを取らす、白の綿紋羽二重の十錢位のから、先は三十錢位まで、上等は二圓位のもあり、それよりは又た浴衣の柄、品定めし給ひし奥様の、二圓少し上りたるを取りて、是れも與へらるれば、お三の喜び如何ばかりぞ、此の君ならば死もいとはじと、井戸端の會議に鼻高くするならんと可笑しく思はれました。

▲是れとは事變りて、新に世帯持ち給ひしらしい御夫婦の、お手々を引かんばかりの樣にて、お出で遊ばされ、眞に華々しくあらまほしけれとの氣眉宇の間に溢れて、先づおん眼先の、夏座蒲團に向き給ひて一も二もなく、二圓位のを十枚召されたり、六十錢位からあれど、色よきを好み給へば、眼もくれ給はず、それより近き頃出來たる輪簾の宜しとて、四圓八十錢にて四枚、旦那殿も若く、髮に油の光る紳士

なりければか、繪葉書立のニッケル鍍金製など召されました、買物の嵩みたれば、懐はたとひ軽くなりしにもせよ。勸工場を出ては、定めし車でお返りのことであらう。

▲いづれ菖蒲と引きぞわづらふ、とても云ふべき姉妹の令嬢が、手袋店に立たせられた、我國では近い頃からであるが、夏冬共に手袋、足袋を用ひるやうになつたは至極宜しい、粋だなぞと申して素足に下駄を履かるゝ人のあると聞きますが、是れは悪い習慣で、皮膚は空氣に晒すと粗れるものですから。又た特殊の病菌は手足から入ると云ひますから、猶更です。

▲其他に、殊に女は、手足の粗れて居るほど見悪いものはありますまい、まして年若い令孃方は猶ほのことて。手袋は安いのは三四十錢から高くて一圓五六十錢で足ります、二三圓より上のものは餘り上等過ぎるかと思はれます。

▲夏向になりますと、殊に飲食物の注意は必要で、食器に硝子を用ふるは大に宜う御座います、卓上の趣味は云ふまでもないこと、第一涼しく喰べられるのが、此食器の功で、猶は陶器にしても、夏は成るべく白きが可い、赤は熱色で、紅の薄い色も亦た可いものです。

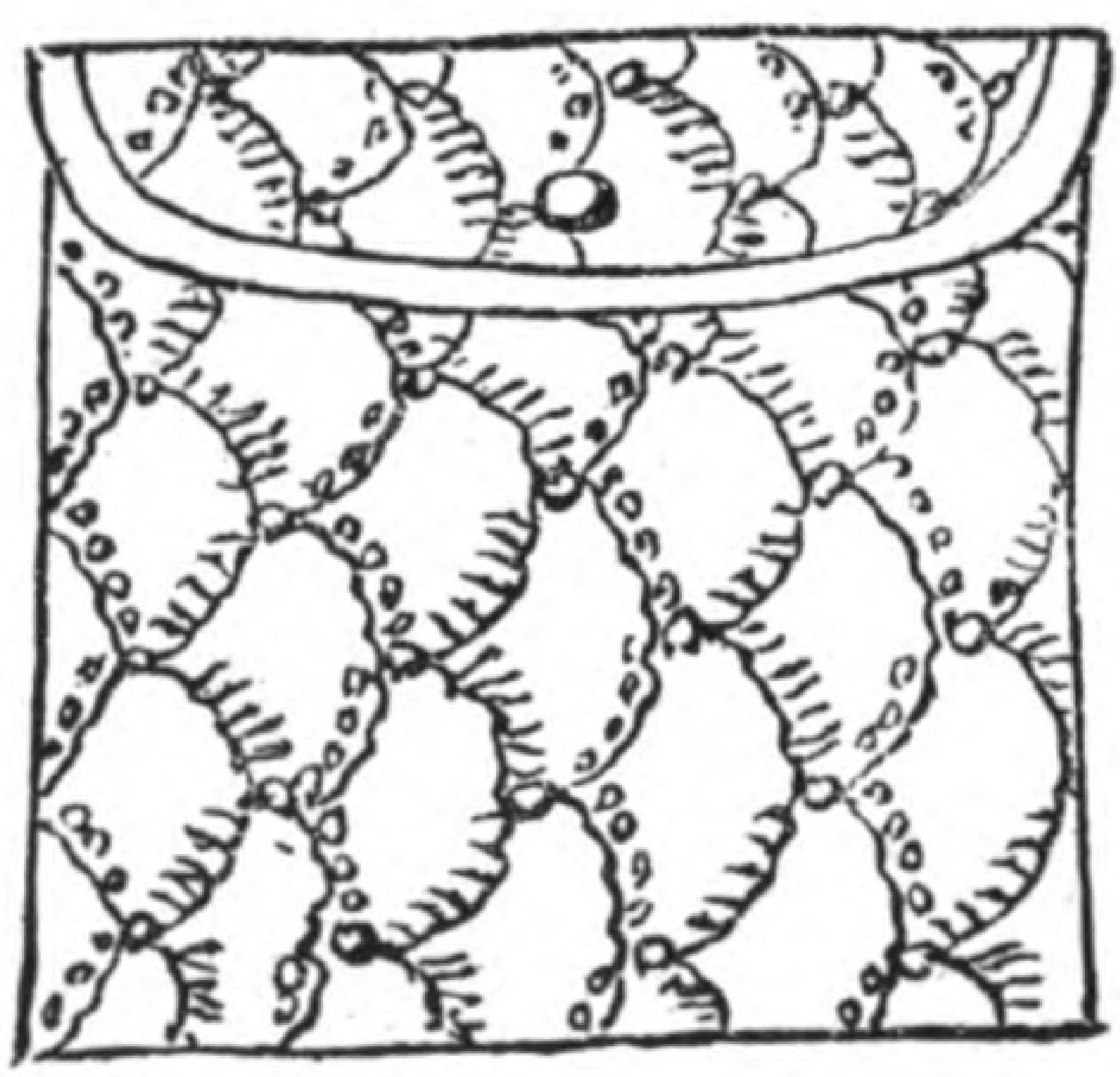
▲モスリン製の少女服、之はやゝ美術的に、其仕立法が洋服であるので、見た所も甚だ好い、學校に行かるゝ少女の此服を着けられたのは非常に宜い、日本の服裝よりも何うしても輕く見える、海老茶などの熱い色は夏は餘り感心しません。殊に健康上、發育上、日本服以上なる事數倍で、餘程價値あるものと思はれます、價も六七十錢から三圓位までゞ、十三四歳までの少女に適して居ります。

▲戰爭の影響で新しく出來たものは、小兒の洋服ですカーキー色の陸軍、白色の水兵、共に六七歳の子供には可愛いゝもので、帽子も又た夫々あるらしいが、麥稈帽の方が健康上から云へば好いと思ひます。

▲近頃になつて麥稈帽の、波形のものが出來大なるリボン、又は花を附したる、ボンネツトに似たる、少女帽は宜いと思はる、價も四十錢位からあらう、廉價で、衞生に適し、兼て優美です。

▲夏のショール、之は實用を離るゝ事、遠いもので、今の詩人の筆を假らば、理想的とでも云ふのでせう、贅澤な裝飾品で、日本服の上部に飾が無いので、之に飾を附すべく上に纏ふに過ぎぬのです、が、人類に裝飾なるものが不必用である限りは、此高價のものが、或人々の肩を離れられたでありませう。

▲リボンは一時衰運に向きかけたやうだつたが、此季に入つては、何



新案銀貨入

うしても必用で、いくら涼し氣な簪でも、何となく重く見えるのは自然の力で仕方がありません。

▲其所に來るとリボンの羽衣のやうなのや、白地に種々な模様を出したのやが、緑の黑髮雲と湧く中を蝶の翻々と舞ひ、羽衣のちらちらとするさまは、何うしても夏のもので、價は尺八錢位から二十錢位までゞ、マーガレツトや、お下げには持つて來いです。序だから云ひますが、運動に不便な爲かして、お下げを支那人見たいに編んだのがありますが、あれは何う見ても宜敷しくありません、優美と云ふことが缺乏しては居ないかと思はれます。

▲人形と手遊物、何うしても、日本の品は何うも壞れ易いやうで、見た所は綺麗ですが、まだ宅に持つても返らぬ内に、途中で壞れる事があると云ふ風で、唯、安くして、見た所だけ好ければ夫で好いと云つた風で御座います、之は大變に惡いことです。

▲それから次に、繪草紙屋で御座いますが、錦繪などは別として、教育的なものでも、繪樣が淺薄で、摺方が粗雜で、これぞと思はれるのは少しもない、赤や靑やをこてこて塗つたものばかりで、小供の趣味を發揮しやうとか、鼓吹しやうとか云ふやうなものは一もない、是等は何うか專門の學者先生方の一顧をわづらはしたいものです。

▲勸工場と云へば、隨分便利な所でと云ふより他はありません例の日本商人の目前慾で、か、見掛ばかりに注意して實質を考へぬからして、何うしても信用して買ふ譯に行きかねます。是等は是非共正していたゞきたいです。

△それから勸工場でも何所でもですが、舶來品の方が總て高く御座いますが、是れではまだまだ日本が進歩したとは云へませぬ、早く舶來に敗けないやうな品が、どしどし出來るやうになりたいではありませんか。

◎長命の秘訣

セームスサウセン氏の研究

(1) 一日の内に八時間睡眠すべし
(2) 眠る時には右の脇を下にすべし
(3) 終夜寢室の窓戸を開き置くべし
(4) 寢室の戸の正面には屏風を立つべし
(5) 寢臺は壁より離れしむべし
(6) 毎朝體溫と同じ溫度の水を以て沐浴すべし
(7) 朝飯前に運動すべし
(8) よくよく煮たる小量の食物を食ふ可し
(9) 大人は牛乳を用ゆること勿れ
(10) 病氣の黴菌を消滅せしむる細胞を養ふために適當なる脂肪質を食せよ
(11) 興奮物を用ゐる勿れ是れ前記の諸細胞を害す
(12) 毎日戸外運動を怠る勿れ
(13) 犬猫其外の動物を室内に同居せしむ可からず此等は病氣の黴菌を傳播し易きものなり
(14) 成る可く田舍に住むべし
(15) 飮料水濕地下水に注意すべし
(16) 適宜に仕事を變換すべし
(17) 適宜に休日を設くべし
(18) 功名心を制限すべし
(19) 常に精神の激動を避けよ

歐洲女新聞

在巴里　うまのかみ

△巴里發行の婦女雜誌

◎巴里市中にて普通に店頭に賣捌かるゝ雜誌の中に就て婦人に關する者も隨分少なからぬが去りながら最も面白く且つ有益なるもの（日本婦人の爲めに）を求むるに是はと思はるゝ如きは絕ゐて無しと云ひても可なからんか。

◎其標題を見れば曰く婦人の何々、曰く貴婦人の何々曰く當世女子の何々、されど其中に記載せる事項を檢すれば何れも帽子の形、上衣の仕立方、流行の袴の模樣、さては貴族の婚姻の記事、小說等を以て全體をうづめたるものゝみ多くて、東京に見る如き、女學世界、女鑑、女子の友等一つも見當らず。

◎ラヴイ、ウールーズ（幸福なる生活）は普通の繪入雜誌なりされど婦人に關する記事最も多し。マダム、エ、ムシウ（奥さん及び旦那さん）と云ふ雜誌は貴族的の主義を持てるものなり。フランセーズ（佛國女性）是も專門の婦人雜誌ながら王國黨の貴婦人の手になれるものにて我等には面白き記事少し。フエミナ（婦人）は最も多く讀者を有する（講讀者十萬人と號す）ものにて奇麗なる揷繪に富む。要するに佛國の婦女子は日本に於けるが如く德育の講話、古今集、徒然草の註釋などを聞くよりも裝飾の仕方と娛樂の文字とを見んと欲するなり。フアンム、モードルン（當世婦人）は讀切小說揭載を以て有名なり。

◎巴里の雜誌には婦女子の作文作歌を募集する事なし又讀者の投寄せる歌文を記載する事なし。記載するは當代有數の作家のものせる者のみ。

△人生の最大幸福

◎前記のフエミナと云ふ雜誌に懸賞問題を出して答案を集めたる事ありき。）但し文章の巧拙に關するものにあらず）其問題は「何處に眞正なる幸福あるか」と云ふ意味なりき。之に向つて提出せし答案は八千通に上

りぬ。其中に於て六千通は「相愛婚姻」の中にありとするに一致せりき。又九百六十五通は婚姻せずして幸福に世を送る者も多しと云ふ意見を發表せるなりき。されど大多數は相愛する同士の婚姻が人生の最大幸福なるを答へたりしによりて佛國婦人一般の思想を我等は畧推定し得べきなり。

◎之によりて我等は尚ほ次の事項を推定し得べし。曰く佛國に於てもやはり相愛せざる婚姻が多く行はれてありしものなる事を。

◎我等は之を以て相愛婚姻を幸福にあらずと云ふ理由とするものにあらず。要はたゞそれのみが最大幸福なりと信じて前後左右の關係を無視せざらん事を世人に望むのみ。

△購讀者を求めざる婦女雜誌

◎我等は偶然一の婦女雜誌を發見したり。紙數總計(表紙をも入れて)四枚(即ち八頁)定價は日本金にして貳拾錢(購讀禁止税として購讀者に拂はしむ) 毎月一回發行。其標題は「ランタント」即ち「和合」の義なり

◎此雜誌のみは始めより終まで重要なる記事を以て塡めてあり。決して他の雜誌に見ざる體裁。其代りには趣味も又單調にて婦人の權利を主張する一天張なり。

◎毎號の首に每に題してある宣言に曰く「ランタントとは社會に於ける男性の精神と女性の精神との一致を意味す」曰く「女性主義とは人類の中に於て今日まで忘却されつゝある女子をば再び顯著なる位置にあげんとする主義なり」と

◎此につき興味を感ずるは「近き頃東京に於ても婦人の勢盛にして既に政社法改正(婦人が政治的會合に關係するを禁せられたる事項)を議院に出願したりとの報を得たる事なり。

△婚姻法改正運動

◎例の婚姻法改正運動者の會合は三月二日會長なるクーロン婦人の宅に集合して下の如く決議せり。曰く女子を欺きて婚姻を契約し後に至つて契約を實行せざる時は充分なる損害要償を求むべく法律を改正するやう運動する事其他數件を決定して散會せり。

△貴婦人續々監獄に投せらる

◎昨日(三月七日)ルヴィエー氏の内閣は總辭職となりたり其原因は宗教問題にあり。ルヴィエー氏が總理大臣として施行せる「宗教と國家との分離法」を實行したるにあり。

◎ルヴィエー氏は「宗教と國家との分離法」を制定して佛國全體の寺院に金員を下げ渡す事を廢止し、各寺院の財産取調べの爲めに收税吏を派出せり。或る寺院にはて貴重なる財産を悉皆隱匿せり。或は神像に飾り付けたる寶石等皆剝ぎ取りて之に代ふるに硝子玉を以てせり。或は信徒を呼び寄せて收税吏の寺院に入るを防ぎ止めたり。收税吏が巡査に加勢をたのみて無理に押入らんとすれば寺院方にては信徒やら雇壯士やらが捧を振り廻はし石を飛ばし、水を打ちかけなど雙方まけじ劣らじと爭ひたり。全佛國のありとあらゆる寺院に於いて行はれたる活劇、誠に文明國の花(?)と見事に旅客の目を喜ばせたり。併し識者は之を苦々しく思ひたり。

◎之れがために罰せられたる人々の中に就いて有名なる貴婦人を列擧すれば下の如し。

ロッシユフオーコール伯爵婦人(三ヶ月拘留サン、クロチルド寺に於て抵抗)
ヴサン伯爵婦人(ヴエルサイユのレンフオリエン寺に於て不謹を働き二ヶ年の入牢)
ブルボン伯爵婦人(サンクロチルド寺の抵抗、五十フランの罰金)
メリー婦人(第九區參事會員の妻、所罰未詳)
レール男爵婦人(所罰未詳)
マクマオン公爵婦人(所罰未詳)
ルージエ伯爵婦人(未詳)
フオンコロンブ男爵婦人(二ヶ月入獄二百フラン罰金附加)

◎宗教に熱心なる頗る感ずべし。暴動に加はる婦人方の意氣は又感ずべしとして、行爲の可否は我等批評の限りにあらず。

◎此さわぎたゞに捧の振りあひにて止まらず或地方には鐵火相爭ひて少からぬ死傷を出せり。全佛國の敎氏將に劍銃を執つて神聖軍を起さんとす。ルヴィー氏即ち責任を負うて、昨日の議會に不信任を決議せらるゝや即時に辭表を認めて大統領の許に提出したるなり。

△支那公使の婚姻論

◎巴里駐剳支那公使劉式訓氏の婚姻に就ての意見に曰く「我國(清國)婚姻の野蠻なる風は馬牛のそれの如し人の引くに任かす。是に於て其弊を矯正せんとする者續々として出づ。自由結婚の制を用ゐばそれ可ならん之れによりて社會の幸福は增進せられん。泰西の所謂自由結婚なる者は、男と女と之が主たり。而して父母は之が協贊者たり。寺院の住職は之が保證者なり」と

◎劉公使は虛言者にあらず。自說を證せんために佛國の一婦人と自由結婚を擧行せり。即ち槐より始めたる者歟。

△サキソンの女王

◎サキソンの女王の懺悔談巴里に於て公刊せらる。女王殿下は佛國生れの男に迷はされ給ひ宮殿をぬけ出で給ひしが、罪は罪として其臣下は皆女王の懺悔に同情し復歸を希へり。されど今日の場合、それは不可能と見ゆ。

◎今尙は幽閉されて三人の御子どもに面會を許され給はず。憐むべし〳〵

△佛國女敎師の露國出稼ぎ

◎最近の計算によれば佛國の女敎師が其本國に於て地位を得ざりしため露國に赴き敎育に從事しつゝある者三千六百人に上れりペテルスブルグ府には佛國婦人ホームと云ふ家庭的宿所設置せられたりと云ふ。

◎日本にては女敎師の缺乏により文部省にては女子高等師範學校卒業生の分配方に困める趣新聞に見えたり。

◎モロッコに於ける佛婦人の事業

◎モロッコと云へば今日獨佛開戰の原因にもなるべき模樣あるアフリカ北部の未開地なり。恰も滿洲が日露兩國爭ひの原因となりしが如し。かゝる物騒なる地に入りて早くも風氣開發の事業に着手せる佛國の一婦人あり。其名はスモ婦人と云ふ。

◎其事業はモロッコに大なる授產場を設け婦女を入れて女工を授け、病人の世話と小供の仕付けとを敎ふるものなり。

◎日本婦人が滿洲に又は朝鮮に此等の働きをなしつゝあるか否や

△婦人記者乞食となる

◎フェミナ雑誌の特別寄書家プレモンチエー婦人は一月一日、人の年始に行く代りに彼は乞食に行きたり。所得僅に十八錢(日本金三十六錢)蓋し此一日の記事は前號のフェミナ誌上に發表して貧人の困苦を讀者に訴へ、榮燿に馴れたる讀者を戒むる所ありたり。



巴里社交界の花(ペルナー孃)

◎プレモンチエー婦人の乞食の眞似は褒めた話とは云ふべからず。併し其記事の中に少々面白きふしなきにもあらず

◎プレモンチエー婦人は朝の九時に門番(差配人)の眼を忍んで出でマデレーヌ寺の前に赴きたり、門番は其時紙屑拾ひの婆さんなりと見たりきと後にて同婦人に語たり)數時間にして僅に數錢を得たるのみ。されど可憐なる少女が其母に一錢を乞ひて而して俄乞食の婦人に與へたる時はそゞろに其愛らしき心

に感せりき菓子屋の店前に佇立したる時に店の令嬢は一錢を與へて其所を立ち去るべきを嚴命せりき。最も恐れしは本社(フエミナ社)の前に立ちたる時なりき奇劇の正體今や見あらはされんかと心ならずも立ち止りしに幸にして誰も氣がつかず。それのみならず立去りたる一人は門口に於て一錢を與へたり確に本誌の購讀者なりと思ふ。

◎プレモンチエー婦人自ら思へらく「余は充分に乞食として憐むべき風體なりき。而して其所得が最も多かるべき祝日に於て、總計二十錢に滿たずとせば、一般乞食の平日の所得推して知らる」と。

◎妙な事をしたり、妙な事を云つたり。

△露國文豪ゴルキーの夫婦

◎露國文豪マキシムゴルギーは彼れに對して殘酷なる彼の本國を立ち去りましたのは昨年の事です。爾來彼は欧洲各國の大都會を歴訪し、自由に其懷抱する文學上の理想と、政治上の意見とを吐露して歩きました。さて其次には彼が最も完全なる自由國と豫想した所のアメリカ合衆國を訪問する事になりました。

◎最初に紐育に於て非常の歡迎を受けまして日として招待會のない日がない程で有ました。そして彼の爲めに「名譽旌表會」と云ふ者を起さうと人々が企てました間に、俄然として狀況一變し、彼の止宿して居る宿屋の主人は即刻立退きを迫りました。彼は宿屋から追ひ出されまして、まだ今夜の眠るべき寢床を見出さぬうちに、彼は尙ほ驚くべき報知を受け取りました。合衆國移民官は彼を其本國に送り還すかも知れぬと云ふのです。

◎其事の起りは彼が同伴したる一婦人にあるのです。彼が其正妻であると云つて移民官の取調の下をくゞつて共に上陸したのは正妻ではなくて、露國の女役者アンドレイエワ孃と云ふ者でありました。此事が露顯してゴルキーは元來無妻子であると云ふ事が分つて、それで急に米國人の感情を害し信用を墜とし法律を以て處分されやうとするに至つたのです。彼は止むを得ず其行衞を晦ましましたのは四月中旬の事です。

◎五月上旬に至つて、突然彼がボストン市に居る事が分りました。ボストン市長は彼が公衆に對して講演する事を禁止しました。

◎此末彼は如何に其身を處するであらうか。彼はつくづくと君主專制國なるツアールの治下に住む事が、より多く今日の境遇より自由である事を感じて「うしと見し世ぞ今は戀しき」とかこちて居るでありませう。

◎パリの諸新聞は大抵ゴルキドに同情を表して、米國の重箱楊枝主義をば「あんまり」だとこぼして居ます。我輩は其曲直を判定しかねます。

△貴女はおいくつですか

◎瑞西共和國では、女子が三十歳に達しました時に、始めてマダム(婦人)と云ふ稱號を付ける事に決定しました。そして、それも尚ほ本人なる女子がマダム某(某婦人)と呼ばれる事を欲する時に於てです。即ち、若し本人がマダムと呼ばれる事を欲しない時には、四十になつても五十になつてもマドモアゼール某(某孃)と呼ぶわけです。これは歐洲婦人社會の希望を斟酌してきめたのでありませう。

◎此のやうにハッキリ規定して貰へば我輩は大にありがたさを感ずるのです。女の方を呼ぶときに孃と云つてよいか。婦人と云つてよいか實に困る事があります。若い女を婦人と云ふのも勿論わるいとして、あまり年とつた女を孃と呼ぶのも却つて其女を嘲けるやうにも思はれます。しかし今後は何でも既婚未婚の不分明な女に出會つたら、マドモアゼール(孃)と呼びませう。女と云ふ者はすべて若く見られたいと云ふのは西洋(それだけが)の風ですから。

◎ところが、此所に一つの例外が出て來ました。墺太利國では決して年齢を隱して、若く云ふ事をゆるされん事がわかりました。

◎墺太利の或る女優、法廷に於て「年齢は」と問はれしに對して、實は二十九歳でありましたのを、二つ隱して「ヘイ、二十七歳です」と思ひ切つて答へました。然るに此の女優をよく知つて居る者があつて、此の女優が年齢を二つ隱した事を告發しましたので、女優は更

に一つの裁判を受ける事になりました。
◎巴里婦人、イヤ、巴里令嬢が此新聞の記事を見て「墺太利なんて所の役人は野暮ですネ」

△大學教授「キユリー」婦人

◎巴里メルボヌ大學の教授キユリー氏はラヂユム新元素を發明したのを以て其名聲世界の學者社會に高い人でありました。惜哉此の四月十九日非命の最後を遂げました。行年四十七歳。
◎キユリー教授は巴里の一醫師の子でありまして始めはメルボン大學に於ての普通の教授として、世には知れなかつたのです。然るに大學の實驗室に於て露國女子なるマリー、スクロドウスキー孃を相知り、終に夫婦となり、相共に研究しつゝ、ラヂウムの發見をするに至りました。婦人の力少なからずと云ふ事です。
◎不幸なるキユリー教授は十九日午後二時半に車馬の往來烈しかつたドーフイヌ通りで、辷り轉んだ其上を大きな荷馬車に轢られて、前途有望の身を數秒時の間に失つてしまひました。
◎佛國政府はキユリー未亡人が相當の學識あるを以て且つは其亡夫の功績を追想して、メルボン大學のキユリー教授のあとには、キユリー未亡人を採用し、其亡夫の後任とする事を決定しました。
◎メルボンに婦人の教授ある事、これを以て初めと致します。

△女王の女王

◎「王の王」とはアフリカはアビシニヤ國の主權者の稱號であります。「女王の女王」とは、アビシヤ王の妃と云ふわけではありませぬ。
◎女王の女王は賤民の中から選み出されて、其位地に一ケ年間止まるだけのものです。併し其位地は貴族的の位地ではありませぬ。
◎巴里其他の佛國、都府、及び西班牙、伊太利、葡萄牙、瑞西の諸都府では、野菜魚類等を賣る市場に一人づゝ顔役やうの者を撰みます。その者は顔のよい若い娘が選まれます。是が「女王」です。さて野菜市場は巴里市中だけでも隨分澤山あります。其市場々々の女王

の中から「女王の女王」を選みます。

◎女王の女王には唯一の役目があるのです。一年に一度、其歳の春のミカレム祭（四十節齋日の中に當る日）に山車の上に乘つて（山車は日本の祭禮のだしに同じく種々の飾り立てをした車です）市中の重なる所を引き廻はされるのです。是をダシにつかはれると申しませうか。又は「氏なくして玉の輿に乘る」と申しませうか。

◎今年の巴里の女王の女王には、ローザ、ブランシユと云ふ、娘が、選ばれました。今年とつて十八歳の蕾いや、花の盛り。オーブリー、ル、ブシエー通に住んで居て、ハールの市場へ雞肉を賣りに出て居る娘です



▲氏なくして玉の輿に乘れるロザブランシユ孃

◎今年のミカレム祭には、西、伊、葡、瑞等の各國の女王連が巴里へやつて來まして、巴里の女王の女王と共に市中を乘り廻はしましたのは、非常の景氣を添へましたのです。各國ともに其好む所がありませう。併し我等の目には隨分ふとり過ぎたと見えるのもありました。やはり女王の女王は其位地だけによく見えました。

◎あとで新聞を見ますと伊太利の女王は巴里出張の旅費の事で、其所屬の市區と紛紜を起して居ると云ふ事です。之が即ち平民的女王たる所以でありませう。

△外國婦人と結婚した日本人

◎旅人宿をして居た諏訪氏は古い者です。今はそれを止めましたので、日本人のホテルは一軒も有ませぬ。細君は巴里婦人です。次に手品師安藤と云ふ男は、西班牙婦人を妻にして、夫婦共稼をして居ます。次に大使館の役人、甘利某と云ふ男はイタリヤ婦人と結婚。其次に大使館のコックさんは巴里婦人を貰ふやうに、話合が付いて居ましたのですけれども、前公使の無粋の御取計ひで、まだ晴れての夫婦とはなり申さず。

△日本女子の求婚廣告

◎五月五日發行「スプレマン」新聞の廣告欄内に日本女子の求婚廣告が有ます。其文面は

「日本女子、金持ちの旦那の所へ、お嫁に行く事を希望します。モンマルトルー通第二十九番館第一階に於て、おきた」

◎さても此「おきた」と云ふは如何なる身分の令嬢で、佛國三界で縁組を求めますのが、通信者たる私の義務として、之を調査する必要があるのです。豈物すきで騒ぐ譯で御座ませうぞ。さてモンマルトルー通二十九番館を尋ねる前に、途中で出會した一佛人、しかも通人と知られた一紳士に、ひそかに此次第を話しました。所が此紳士の説明を聞きまして、私は、頓とモンマルトルー通迄行く勇氣がなくなりまして、其まゝ宿へ引返しました。讀者諸嬢は、私が御斷り申上る迄もなく、最早其日本女子の素性は御わかりに成つたと存じます。

汽車

汽車で旅行する時に脱線、衝突その外激しい振動を感ずるなど不意の變動が起ることがよくある、斯る場合には列車のどこに乘つて居たが一番安全であらふ、先頃英國の一運轉手は長い間の經驗と、列車の各部の運轉の力などより計算して、斯る場合に列車で最も安全な場所は、一番終りから一ツ前の車の中央の部分であると定めた。

行楽

婦人と登山

矢津昌永氏談
蝸象生筆記

△登山の利益

婦人の登山に就ては、昔時は何れの山でも大概「女人禁制」とか言つて婦人を山へ登らせなかつた、婦人の方でも亦「サワリ」があるとか言つて自ら之を差控えたものである。今日は其樣云ふ禁制も迷信も全く無く爲つて、何れの山へでも自由に登り得る事になつたがさて實際登山を企つると云ふ婦人は甚だ微々たる數で殆んど言ふに足らない。で是迄の婦人は或は其れで可かつたかも知れぬが、是からの國民を作らうと云ふ青年婦人に向つては、是非共一度高山に登つて豁大なる氣象を養ふやうにと切に御薦め申したい。近頃になつて嘉納治五郎氏の夫人か富士に登られたとか、第一高等女學校の學生等も登たとかと、婦人の間にポツ〳〵登山者が出來るやうだが、此の際此の登山の風を今一層婦人の間に盛んに致したいと思ふ。

△氣品を高める

登山と云ふ事は非常に壯快でもあり又種々の利益がある。登山と云へば勿論地平線から高く空に聳えた山に登るのであるが、自分の身を高い處に置くと云ふ事は、非常に其の人の氣品を高める。高い處に居ると低い處に居るとの相違に依つて心理作用が妙に異うもので、高い處に居ると人は何となく偉らさうになる。見下す者と見上げる者との心理作用の異うのも全く同じである。そこで登山は自分は高い山に登つてそして人界を眼下に見下すのであるから、自分の氣品はづつと高くなつて來る、其の時の愉快と云ふものは到底筆には悉くされぬ。裁判所の公判廷を見るに、裁判官と被告人との間に數尺の高低を設けてあるが、あれでも兩者の心理作用に非常な相違がある、況して海拔幾千尺

と云ふ高山に登るのであるから、其の時の氣持と云ふものは迚ても平地に居て想像が出來るものでない。

△眼界を廣める

それから地球は其の名の如く形が圓い。從つて平地に居ては我々の眼界は極めて狹いが、山へ登ると其の眼界は大に廣くなる。山が高ければ高い丈眼界はいよ〳〵廣くなつて來る。高い山の絶頂に突立つて此の廣濶なる眺に對する時の心持は、氣宇擴張とでも言はうか、實に氣が清々として非常に壯快を感ずるのである書物を讀む中によく『眼を開いて世界の大勢を眺むれば』など云ふ文字を見るが、此の本統の意味は山へ登らねば判らない。然う云ふ壯大な景色を見るときは、自分の思想や抱負も從つて大きくなり、それが總ての行爲に現はれて、小事に齷齪せぬやうになる。餘りくよ〳〵する婦人方には此の點丈でゝも是非此の夏期を利用して登山を爲さるやうに薦むる。

△健康を助ける

右は主として心理的の作用を述べたのですが、今生理的作用を述べると、高山は空氣が稀薄であるから壓力が減じる、此の壓力の減少と云ふ事は、我々の皮膚の彈力や血液の循環などに密接な關係があるので、大に我々の健康を助ける。

△忍耐力を增す

又高山は氣温を減じて餘程寒さを增すが此の寒いと云ふ事は我々の腦と關係があつて、寒ければ我々の精神が爽快である。從つて夏期の登山は勉强力や忍耐力を增し思想を健全にする上に於ても亦大に効能がある。道德の高さを以て稱せられて居る瑞典那威は寒國である、世界で一番人格が高いと謂はるゝ氷洲も矢張り北方の寒い處にある、其他健全なる思想家は寒國に多い、などの例を以て見ても、寒いと云ふ事が餘程人の腦と關係のある事が判かるであらう。

△高尚な思想を養ふ

山は空氣が稀薄で透明で清潔である上に、其の岩石峨々、樹木鬱蒼たる有様を見る時は、自ら人間界を離れてゐるやうな氣持がするので實に神々しい所がある。神秘的な所がある。去れば昔からも「仙人の山籠り」と云ふ事もあるし、又神とも佛とも謂はれるやうな人々は、皆山に於て其の高尚な思想を養ふて居た。登山は即ち斯かる神々しき山へ登るので、それに眼界を廣めるとか高き處に居るとか、其他心理的生理的の數多の壯快なる事情が湊合して來るのであるから、登山の樂みと云ふものは到底俗界の樂みの比ではない。



△山と女

然るに昔時は此の愉快なる登山の樂みを婦人は全く味ふ事が出來なかつた。或る山では「女人禁制」と言つて婦人の登山を拒み、又女の方でも山へ登れば「サワリ」があるとの傳説のあつた爲に、自ら登山を控へて居た。恁うなつた起原は何かと言ふに、前にも述べたやうに高尚な思想を養ふ者は多くは山に籠つた、特に京都邊では僧侶は多く山に籠つたの

である。そこでなまめかしい女が山に登つて行つては精神修養の妨げとなり、又破戒坊主が出來ると云ふ所から、女は遂に山へ登られぬことになつた。之が爲に男子は登山からして享ける崇高豁大なる氣象を具へるにも拘らず、婦人は遂に此の利益を享ける機會が無くて齷齪として今日に至つたのである。西洋婦人と日本婦人との間に、氣象の上に大なる相違のあるのも、一つは之が原因であらう。去れば日本婦人の地位を高めるに就ての捷徑として登山を御薦め申すのである。

登山趣味　壽命の洗濯

白雲行者

△婦人と登山　一體山に登るといふ事は大變に骨の折れる事であるがこの骨の折れるといふのが健康に取つて非常に好いのである、醫說によれば過度に體を使ふのは善くないけれど必らずしもそうではない、若しも善い衞生法を定めて、其衞生法に從つて運動したならば決して恐るには足りない、中にも上流の生活をさるゝ貴婦人方は山にお登りになるのが一番の藥である。何故かと申せば婦人は男子に比較すると、何うしても骨を折つて仕事する機會が乏しい生理學者の說にも、一ツの仕事に腦を集注して一生懸命に仕たならば今度は其の反對に、身體を休めることが必要であるといふ斯る場合に山に登るのは極めて適當な方法である我々が今日斯く複雜した世の中に住んで居つて些細な事にまでも氣を揉むことが澤山あつて隨分過激に腦を使ふそんな場合には是非身體の運動を充分にして其の精神即ち腦髓の過勞を癒すのが一番善いのである一體日本の婦人は、兎角詰らぬ事に神經を使つて物事にこせ〳〵する癖があるこれは平素あまり身體を動かさないで、兎角家内にばかり蟄居してゐらるゝ所爲である。即ち生理的から來る處の一の病弊であらう。されば此の際夏期の好時節を利用して高山へでも登つて身體を充分に疲らし、且つは晴れ〳〵とした天地の大景を眺めて精神を壯快にし、新鮮にして塵のまざらない空氣

を呼吸したならば心身兩方の爲にどれだけの効能があるか知れない。斯うして平常腦髓ばかりを過勞せしめた身體を回復させるのである、一口に申さば一時世の中のごたくさを忘れて仕舞つて生理上身體の機能を一新するのである　これがどの位壽命の藥になるか知れない、まア俗にいふ生命の洗濯とは此事である。

△神經の休養

一體人間は生理的にでも心理的にでも紅塵萬丈の塵の中に齷齪して居るよりは曠漠とした郊外の地に出て新鮮な空氣を吸ふことが最も必要である、何處の國でも、婦人の大部分は家を治める事を唯一の職業と



してゐるのである、それ故郊外に出て充分新鮮な空氣を吸ふ機會に乏しいやうである。從つて生理學者や、心理學者は婦人の能力智力が、男子に劣ると申して居るこれを歴史的に考へても、婦人は男子よりも神經質で、感情の強いものが多いやうである、故に之を抑へるには、どうしたら善いかといふと矢張り曠漠とした山嶺、原野に出て日がな一日太陽の日に照されたり、又四面打開かつた處で新鮮なる空氣を吸ふたりすることが必要である、近世の樣に複雜した世の中では、段々人間の神經が過敏になつて來て其の結果彼の恐るべき神經衰弱などにかゝるのであるか

ら斯ういふ世に處するには猶更山嶺原野に出ることが必要である。

△生命の洗濯　一體山の上にある空氣は誠に清潔で、其の上高所に至るに從つて空氣の壓力がすくなくなるから平常濁つた空氣の壓力に馴れたものが、急に山へ登ると何ともいはれぬ快い心持を感ずる、其れから山の上にある空氣は、下界にあるものと比較すると、一種清爽なるものを含んで居る、即ち其れは人の顏面其他皮膚に觸れると清潔な活々した感を與へるものである、若しも人々が山の上に登つて新鮮な空氣中に休息すると今迄の疲勞は悉皆忘却れて仕舞つて非常に愉快に感ずる、のみならず今迄の世の中に居つて、生活の困難やら、職務上の難儀やらで腦を使ひ通しにしたのも山に登ると皆それ等のゴタクサが一時に腦髓の底を拂つて仕舞つたやうな感じがする、實に精神も身體も一變したやうに思はれるのである。併も之の感想は單に其時一時丈のものでなく、將來に向つてもこれが繼續して非常に効能がある、現に世の困厄に處して不快の念を起したときには、何時でも登山した時の事を考へると自然と心が快濶になつて來るものである。

△勇氣と忍耐の源泉　又登山をすると平常に倍して勇氣が生ずる、一體婦人は男子に比して危險な場所に身を置くことが尠ない、男子は航海もする、旅行もする或は、鑛山に往て金掘をしたり、探檢をしたり、其の他色々の危險な場所に出遇ふことがあるけれども、女子は比較的に爾う云ふことが尠ない、夫れ故に何うしても、女子は男子よりも勇氣に乏しい、尤も女子といふものは、形態的人に依賴する樣に出來て居るからでもあらうが、併し今日の如く世の中が段々進歩して來ると、矢張り婦人にも相應の勇氣がなければならぬのである、其の勇氣を養成するには、登山が尤も好いのである、始めは隨分困難であつても、其の代りにこの困難を凌いで目的を達すると、今まで出來無いと思つて居つたことでも仕遂げる事が出來る樣になる、之は即ち登山が他の事に向つて勇氣を與へる證據である、そして登山はこの勇氣を與へると同時に又大いに忍耐

の力を養ふことが出來る、何故なれば長時間山に登つて歩いて其間疲勞をも見せず莞爾として歸るのには非常な忍耐をしなければならぬ事で、その結果は自然忍耐克己の力を養ふ事になるのである。

△登山の趣味

登山は又非常に趣味と快樂とを與へる、即ち天然の美景雪の上に輝いて居る麗はしい日光、氷の原のやうな場所、或は雪の中に巍然として、聳へたる雄抜なる山の景色などゝいふものは實に言語に盡されぬ樣な美を顯はして居る、夫を見た時の愉快といふものは實に何とも譬ひ樣は無い位である、今のやうな複雑な世の中に居つては斯る精神上の快樂を得ることが尤も非常に必要である、吾々文明人の腦は絶へず活動して居る、故に偶には登山などして世の中の萬事を忘却するといふことは最も腦の爲に必要であつて單り腦ばかりで無く、身體も又常に勞働して居る殊に登山の際は、非常な困難をして登つて行くのであるから、身體は非常に疲れてゐる、けれども登りつめたときは、恰も一の仕事を仕上げたといふやうな感情が起つて身體と腦の疲勞が一時に去つて仕舞ふのである、登山の効能はこれだけには止まらないが、まづ大體を言へばこんなものである。どうか我々同胞の姉妹

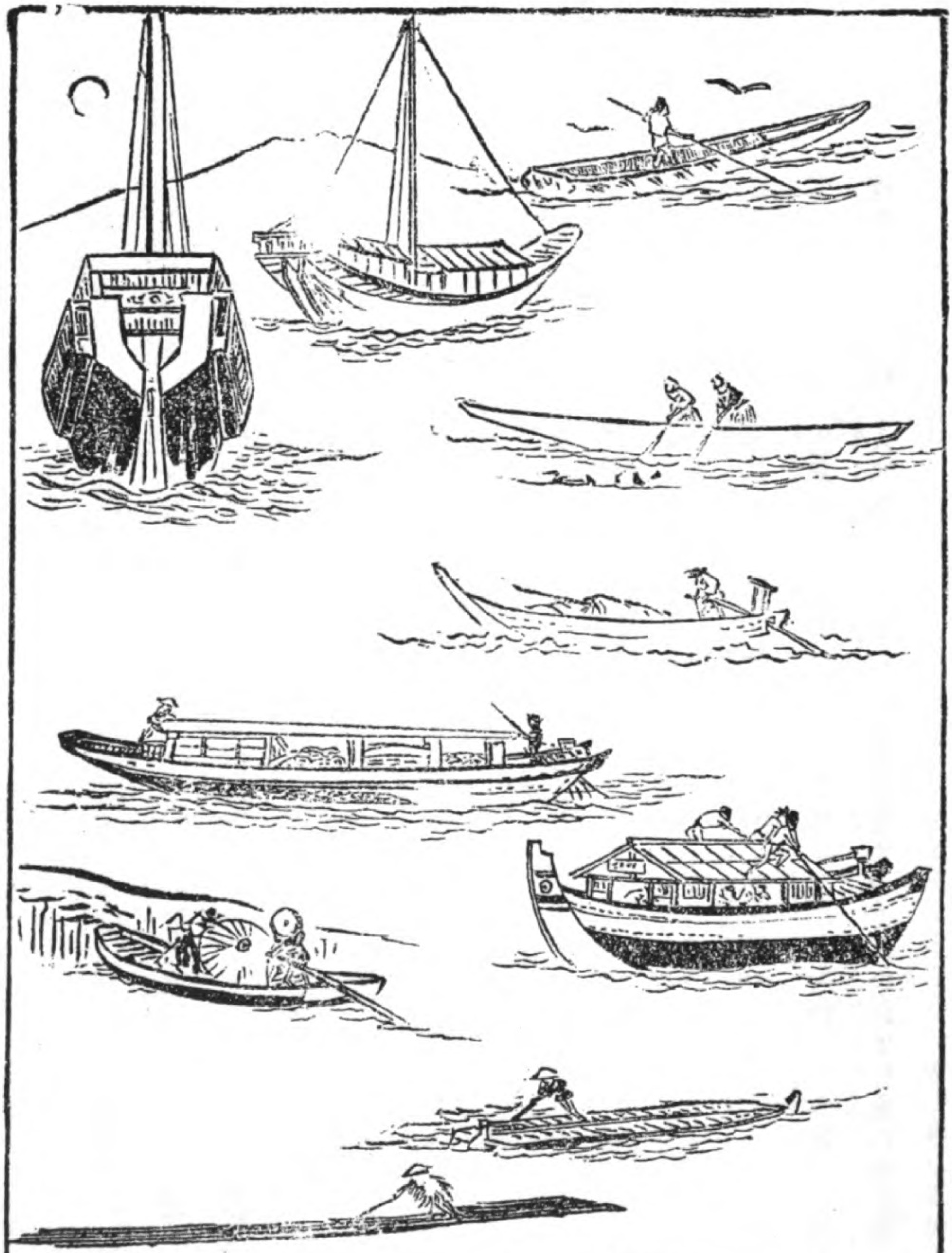


諸君はこの一年一度の好時節を利用して、登山を企てらるゝやうに希望するのである、學生の修學旅行は實物教育に至大の益があるが、登山は家庭の主宰者たる婦人の修學旅行として今日尤も必要な事であらう。

日本著名の高山

△富士山	（駿河甲斐）	一萬二千三百七十尺
△白根山	（甲斐）	一萬二百十二尺
△大蓮花山	（越中）	九千八百七十一尺
△錫杖嶽	（信濃）	九千二百四十尺
△乘鞍ヶ嶽	（飛驒信濃）	九千百九尺
△白山	（加賀）	八千九百四十七尺
△地藏ヶ嶽	（甲斐）	八千八百五十七尺
△金峯山	（甲斐）	八千五百四十九尺
△寶永山	（駿河）	八千二百三十三尺
△男體山	（下野）	八千百九十六尺
△駒ヶ嶽	（信濃）	七千八百八尺
△大無間山	（駿河遠江）	七千六百九十三尺
△惠那山	（美濃）	七千三百九十三尺
△御月山	（越後）	七千百十二尺
△赤薙山	（下野）	七千九十五尺
△白根山	（信濃上野）	七千六十九尺
△黑姬山	（信濃）	六千九百十四尺
△金勢嶺	（下野上野）	六千八百二十二尺
△雲取山	（武藏）	六千六百五十六尺
△燧山	（岩代）	六千五百三十四尺
△鳥居嶺	（信濃上野）	六千四百五十九尺
△西吾妻山	（岩代羽前）	六千四百十八尺
△赤石山	（信濃）	一萬二百十四尺
△駒ヶ嶽	（甲斐）	九千九百五尺
△蓮花山	（信濃越中）	九千六百八十三尺
△八ヶ嶽	（甲斐）	九千百十六尺
△前嶽	（信濃）	九千百八尺
△四阿山	（信濃）	八千九百七尺
△國師ヶ嶽	（甲斐信濃武藏）	八千五百五十三尺
△立科山	（信濃）	八千三百四十九尺
△淺間山	（信濃）	八千二百三十尺
△横手山	（信濃）	七千九百五十四尺
△吾妻山	（信濃）	七千七百八十八尺
△岩菅山	（信濃）	七千五百七十二尺
△駒ヶ嶽	（岩代）	七千三百三十尺
△苗場山	（越後）	七千百十二尺
△笠嶽	（信濃）	七千八十八尺
△十文字嶺	（武藏信濃）	七千五十五尺
△雁坂嶺	（甲斐）	六千八百六十九尺
△經ヶ嶽	（信濃）	六千六百六十三尺
△雨乞嶽	（信濃）	六千五百四十七尺
△大烏帽子山	（越後）	六千四百六十四尺
△赤安山	（岩代）	六千四百二十尺
△大菩薩嶺	（甲斐）	六千三百八十八尺

船のいろいろ



(1)猪木舟
(2)渡海船
(3)鵜飼
(4)田舟
(5)荷足船
(6)家形船
(7)船渡し
(8)いかだ
(9)釣舟

日光陽明門の壯觀

日本建築の美を以て其の名世界に高き日光陽明門は俗に日暮しの御門といふ其の結構の偉麗壯觀眞に俗膽を奪ふに足るべし、まづ其の壯觀の概畧を言はんに四隅の簷頭に大なる金鈴を吊し四方の破風に各々牝牡の麒麟を刻す、正面の扁額は後陽成帝の宸翰なり、其文字は純金にして外は紺靑もて埋めたり、四隅の柱に添ふて金色の雲龍を組みあげ、手先には金龍を組み出せり、其下なる升組の間每に梧桐、鳳凰を彫り、直下の梁鼻には白色の龍馬を彫出し、其間に白龍一頭を刻めり、高欄の手摺は臘色に鍍金の金物を裝ひ、欄間は唐子の丸彫なり高欄の下は半間每に牡丹に亂獅子を組出す、其下の升組の彫物は周公訟を聽くの圖、四皓、三笑あり、最下の梁鼻に白獅子を彫出し、其間に亂獅子を彫す、柱は欅の丸柱にして木地に渦水の地紋を彫り各所に圓大の紋を設け中に鳥獸草花を刻めり、中央の天井は有名なる狩野探幽の筆になりたる昇降二龍の墨畫あり、實に風雲揮霍の勢、飛舞生動の態を極む、其他左右の隨身、其後ろなる狛犬、牡丹、唐草の透し彫りいづれも名工一生の腕を揮ふて剞劂せしもの枚擧に遑あらず、拜觀の人啞然として殆んど歸るを忘る、これを以て日暮しの名あり。

東京水の名勝

飄風子

▲永代橋の大觀

墨田の流の海に注ぐところ、長梁かけ亘して兩堤を結ぶ、虹霓長く鰲背潤し、欄杆に凭つて夏の夜を凉むに實に東京第一の勝境たり。晩餐箸を擲て玆に長日の炎を洗へば、海風徐ろに來つて神氣を爽かにするもの譬ふるにものなし。兩岸人家の聯く處燈光を洩して水面に影を落す、層樓岸に臨む軒下の吊燈、黑影參差たる硝廠の煙筒。暗夜に景あり、月夜に亦景あり、欄干に倚つて徐ろに水面を看渡せば、元より安治川口の日に千艘呑み、千艘吐くの繁華あるに比すべからずと雖も、港口の巨船大舶纜を卸して舳艫相銜むの處。桅檣高く舷燈を吊して靑點紅點の紀章を晃めかす。兩國橋より下る樓船、鐵砲洲より上る荷船、一舟一舸に火あり燈あり、眥を決して遠く望めば佃の沖に網曳く舟あり、釣する舸あり、漕船、賈舶、輕舸、漁舟、相交つて眺望を劃くるもの一瞥一顧只風流の夜景にあらず、柔櫓習々として長江を下るあり、輕帆飄々として上流に溯るあり。若夫家形の舸を卸して橋下に繫がば、水波淼漫一望泓として長江を見るが如く、兩岸の人家石階、商船客舫亦尋常の觀にあらずして、港口に繫る船の艙口より潑す炊水の音、豆腐蒟蒻、蕎麥、果物を商なふ販舟の呼聲、一船より叫ぶ聲、他船より答ふる聲、陸上より招く聲、船中より應ずる聲、相交はり相應じて贈答來往する者亦大橋河畔一種の特色を觀るべし。

▲雜沓せる兩國橋

よしや古は川開きに其橋が落るとも、よしや煙火に其川が埋るとも、大都百萬の群勢は是を物ともせざるなり。市中の八方より來り眺むるもの。都門の炎塵を此の一橋に洗はんとして却て苦熱に穢さるゝがごとし風流塵俗兩つながら備へたる橋邊左右の貸座敷は、啻に吊燈を照して軒を焦すのみならず更に鄭聲を濫らして其風俗を淫にすと由來東京の名勝たり、去ながら納

涼として是に來る者はあまり塵寰の喧しきに過ぐるを嫌はん、時來れば人肩相摩して左右の鐵欄寸隙を撰ぶ處だになし、但し夜の東京第一の勝區として塵寰の邃き元より納涼一遍の場所にあらず、三區の要衝四衝八達の中心點、陸上の人喧水面の塵影本所深川へ通ふ炊事の水船あり葛西へ下だる田畑の肥料船あり納涼の家形船、往來の小蒸汽船、氷水菓子を賣る船、蕎麥温飩を商ふ舟、一舸の火、一舟の燈、點々燦々相連り相交はつて水上一面星を浮ぶるが如し、川より橋を見れば頭上に市街あり、橋より川を臨めば脚下に亦市街あり兩岸の客亭石階を疊み勾欄高く水に臨む處、紅燈、花

江戸時代の庭園



氈、朱器銀碟を陳ねて嫖客の蛙聲、絃娼の喃語所謂絃歌湧き、倡聲履へるの讌席あり。

▲田園趣味の千住大橋

都門の北端市塵を避くる處に當つて茲に大橋あり、兩國を溯ること水上一里、當面に鐘が淵あり、紡績の煙筒兀として夜景を彩る、月なくも景あり月あるも亦景を妨げず、兩岸濶からずと雖も水面靜に湛へ、絕壁の見るべきなしと雖も地塘亦よく潤へり、風は蘆荻を動かして來り、波は筏に促されて來る、水面に土舟あり笘舟あり、材木、竹を積みたる舟あり、ある舟は柴を積みて岸にかゝり、ある舟は野菜を浮べて下流に棹さす、一葦、一葉、一舸、一舟の眺め、又自然の景に入る、遠く篝を焚くあり近く網を卸すあり、橋上の觀望他の勝區に異

の面影（向島佐竹邸内の幽趣）



りて水面塵囂の見るべきものなしと雖も上流筏の浮ぶ邊りに鷺の飛び交ふあり、下流水禽の豬る涯に蛙の鳴くあり、勿論東都の北端に値る一條の大橋の千住街道の要路に當つて車馬の絡繹、行人の往來、夜間に至つて一段の繁昌を加ふるもの元より其以なきにあらず兩岸人家の贈答、燭影光華の遠近に煌くもの亦大都北邊の一大橋たる繁盛を見るに乏しからざるなり。

▲吾妻橋上の幽趣

今鐵を結構して其風致古への如くならずといふも、此橋の風景又凡ならず春に櫻堤の賞翫、冬に雪塘の眺めあり、勿論風流一味の小觀に止まりて大都の偉觀を見るべからずと雖も、當面墨田の堤を控ゆる處、景色寂れて田舍に邇し、蓋し河流に彎環のところなく、岸の凸凹なく、大都會の橋梁の架する處としては場所の平凡なるを以て橋邊繪畫的の景物の眺るべきもの至つて乏し、是を兩國に比すれば橋上の賞翫三分の一を取るに足らず、是を永代に比すれば水面の形勝十分の一の趣きなし、唯長堤涯りなきの塘みを目送して上流の天に合するを睹るところ自然の風景を存して一味の遊賞を托せんのみ。

▲新大橋上の納涼

永代の上流、兩國の下、元より形勝の賞むべきなしと雖も一橋架する所又溽暑の煩襟を洗ふに適へり。橋腹濶からずと雖も、地勢稍高くして眺望に妙なり。晩景橋の中程より上流を見渡せば、水面八九丁を距でゝ兩國を看る、一道の長梁虹の如く遠望するに頗る景あり、更に森を見、更に煙筒の簇立するを見る而して河流の彎曲する所深く環入して一面湖水の如く澄潭深き所、舟楫水を裂き、艇舸よく走り、兩岸の人家遠景近景相對する處、眞に長江大河の觀あり、若夫隨所涼を逐ふて夜の更くるを忘れ、參横北斗轉じ、霄漢の旋ぐる頃ひ此の大江の靜なるに對せば、天地宏廓四邊寥々として夜の東京も亦詩の懷ろに入るべし。

伊香保の勝概

伊香保温泉は上野國榛名連山の中にあり、澁川より上ること三里、市街は上山といへる嶮しき山腹にあり南は山を負ひ西は谷に臨み、人家は皆崖を削り石垣を疊みて宅地となす、故に家屋は一層一層より高く其狀恰も階梯のごとし、温泉は市街より八丁程の山背にあり、筧にて導き家々に引きて内湯となす、此處の地勢は海面より高きこと二千六百尺、筑波山の絶頂とほぼ同じ、されば山間雲嵐の中にありて山氣常に清涼、極暑の候といへども華氏八十度に上ることなし、誠に避暑の好適地といふべし、されば夏季に至れば都鄙の浴客來り浴するもの夥しく一年の浴客五六萬人に上るといふ、浴館は數層の高きに至り翠微の間に聳立し、客は座ながらにして雲煙の飛動するを取つて袖に收むべし、熱塵の如くにして又幽境なり。

伊香保温泉の源は市街の南方湯澤の崖に添ひ八丁許り山に入り湯本と稱する溪間にあり、泉源は八ケ所あり、其中には温熱様々にして一樣ならず、潺湲として瀨をなし、漸く集りて堰に湛へこれを筧に導きて市街に引く、泉は湯瀧となりて家毎に浴槽中に落つるなり、この温泉の奇なるは草木の折れ萎びたるも一たび湯に浸せば生氣蘇生し鯉、金魚の類を湯中に畜へば潑剌として肥へ脂づくこと常水に勝れりと言ひ傳ふ、果して然るや否やを知らずと雖も、色は透明にして浴槽に引く時は少しく白濁せり、之を含めば些少の鹹味を帶び更に臭氣なし、醫治効能は諸種の婦人病によしと。

日光瀧の名所

日光探奇の遊びは瀑布を以て最とす、裏見瀑は廟を距る一里餘女體山の南麓に在り、溪に沿ひて進む一古廟を過ぐれば細徑あり、溪の右岸に據る、溪已に窮れば石壁右に峙立し、左に不測の深潭を湛はす、而して正面の斷崖突出せる處ろに一條の瀑布を飛ばす、雪碎け、雷轟き、奮飛すること五十尺、一片の大珠簾を垂るゝがごとし、由りて崖腹を斜に攀ぢて魚貫して上り直に瀑背に至る、身を玉簾の中に措き頭を擧げて眺むれば眼くらみ、頸縮る、又進むこと數步にして回顧れば即ち溪の左右に各々一瀑を懸く、右なるを白絲といひ、左を相生といふ、二瀑灑々として相對し巖壁を摩して下る、白沫亂絲のごとし、かくて荒澤村を過ぎ馬返を經、劍峰を踰へて七曲坂を攀ぢて始めて坦道に出づ、左に折れて仄徑に入る、一茶亭あり前崖に臨みて之を窺へば斜めに一巨瀑を見る即ち裏見瀑なり、半腹以下は樹木に蔽はれて見えず、更らに小徑を辿り盤曲して下れば始めて瀑の全形を窺ふを得べし、石壁兩山の間に緜亘し其廣さ約五十間、高さこれに稱ふ峭立なること屛風のごとし、壁頂の中央に一大缺所あり瀑布これより噴出す、水は大にして口小なるを以て瀑勢尤も激奮す、其樣さながら銀漢の迸はしりて九天より落つるがごとし、山嶽爲めに震ひ、轟々匉々恰も奔霆に似たり、飛沫煙りとなりて日氣透らず、觀者をして悚然として毛髮を立たしむ。

美人となる法

婦人の日常生活と美貌術

糸左近

夏の朝、太陽の地平線上に出るや否や、寢床を起き出でゝ戸を開けば朝顔の花が曉露溥々として、紅白又は紫の打雜り、誰やらが言つた通り、りゝしと いふ様な美しい姿、得も言へぬであらう、然れど之を日影の瘠土に移し換へて、何の手入もせず肥料も與へずにおけば、枯れぬ以上は咲くにしても、其の輪小さく、其色褪せて元の面影は次第に去り、壽命も隨つて短かくなるは言ふまでも無い、又之と反對に瘠土に色褪せて咲いてる朝顔を、更に沃土に移し、相當の手當をしたならば、始めより其地に有つたものに及ばぬまでも、幾分か其面目を改めて活々たる風致を添ふるであらう。所が斯うせずに唯此花が美しく無いとて、何か或る藥品なり繪具なりを着けたとせんか、色は何うにでも變るには變るが、何となく活きたる風情に乏しく、爲に眺むる者をして目を喜ばしめぬであらう。解語の花も亦これと同じ道理だ、天稟の心身がよくて、それで衞生の道、敎育の法、皆その宜しきを得て居れば、中肉中丈、髮は濃くて漆の如く、色は艶々として玉を欺き、齒は白く唇赤く、其の嬋妍たる樣、其の窈窕たる姿、筆紙の及ぶ所で無い、けれど此の美人をして墮落の境界に沈め、不衞生の生活をなさしむれば、其の人品卑しくなり、其艶々したる色もコセ〱となり、或は瘦せ、或はデブ太りに變じ、老衰すること亦早い、併しながら、爰に敎育衞生共に宜しきを得ざる頗る醜的の於爨があつて、其の於爨が美しい華族の御姬樣を見、忽ちに羨ましくなり、俄かに白粉を塗るやら紅を着けるやらして、口元を細め「オホ、、、」と行つた所で、狂人じみて見えねば、幽靈の爲り損ひとしか思はれぬけれど、華族も人なり於爨も人なり、斷然爰に其の生活の法、其の敎育の道を改め、天然の理法

に鑑み、着々心身の美を發揮するやうにすれば、髪の薄きも乃至は赤きも縮れも幾分治り、顔の色艶も美はしく變じ、從來李の熟したる如き頬ぺたであつたのも、幾らか白くなり面皰雀斑も勿論除くを得、デブは細く、瘦は肥え、坐作進退もしとやかに、品格も氣高くなつて來、容貌自ら美くしくなるもので有る、然るに天然の理法に依らずして、無暗に毛生藥を附けたり、鶯の糞を塗るに至つては、ホ、ホケキヤウと笑ふであらう、然らば余は今、天の理法即ち衞生の道に適ひたる、美貌策を頭から足の爪先まで順次に說いて見よう。

▲髪‖髪は房々と、濃くて黒く、縮れもせず、癖毛も無く、硬からず、軟か過ぎず、光澤有つて少しも白髪の交らぬを上等とし、誰しも望まるゝ所であらう、所が斯う御誂へ通りに行かぬ譯を能々探偵して見ると、大凡六つの原因が有るらしい、然らば如何、曰く髪の不衞生、曰く榮養の不給、曰く病氣、曰く心配、曰く老年、曰く遺傳である。

身體一般の不衞生も勿論髪毛と關係するがそは次章に讓り、まづ直接に髪毛の衞生より講じてかゝらねばならぬ、彼の釋迦如來は六年も山籠りして、更に髪などを、毛頭氣にも留めなかつたから、彼の通り縮れて了つたやうに、天然烏羽玉の黒髪を有ちながら、何時梳いたでも無く、洗つたでも無く、ムザと之を束ねて汗の出る儘、垢の溜り放題に、虱が湧かうと、雲脂が有らうと一向無頓着で有つた者が、一朝事ある折に臨み、さア大變と、油を附けるやら櫛を入れるやら、ワヤ／＼騷いでも、さう俄かに効の有るものでも無い、常平常に刷子を以て屢々雲脂を落し、良好なる石鹸を塗けて能く洗ひ、（或は微溫湯で洗ふも可し）汗垢の溜らぬやうにせねばならぬ、一體毛孔から皮脂が出で、毛を養ひ且つ色を美くするものなるに、其の皮脂の分泌を妨ぐれば毛の發育を害し、遂に赤毛白毛或は拔毛等を生ずるのだ。此外時々髪を揉み且つ其の尖を少し宛斬るが宜い、これは毛髪を刺戟して新陳代謝を促し、其の發生を速かならしむる爲で、恰かも皮膚を冷水にて刺戟し、且つ摩擦すれば皮膚の發育宜しくなり、隨つて光澤自ら

出るやうな道理である、油を塗るも矢張この天然の皮脂を補ふ爲で、衛生上善い事では有るが、餘りコテ〳〵塗つて、空氣の流通を惡くしてはなりませぬ。

身體一般の榮養不給も亦髮毛の爲には少なからぬ關係のあるもので、若し滋養食品の缺乏等にて、身體に衰弱を來したる場合には、縱ひ病氣とまで行かざるも、皮膚の毛囊といふ處へ、例の毛を養ふに大切な皮脂の分泌が少なくなり、それが爲に毛は一方ならぬ影響を蒙り、色澤を失ひ、數も減れば硬くもなるといふ始末である、故に毛の惡き人は脂肪を含める動物性の食物を適度に取らねばならぬ。



病氣殊に熱性傳染病後は非常に拔毛して薄くなるは誰も知つてることで、其理は前章と同じく榮養不給に歸するので有るから、標題を改むる程の必要も無いが併し病氣といふ中には、毛根を喰ふ所の害蟲の寄生即ち禿頭病も籠つてる故、今一應辯明しておかねばならぬ。

禿頭病に罹つたる徴候が有つたら直ちにスッペラポンと坊主にして了つて、然る後療治すれば好都合なれ

ど、婦人の方は迚もさうは行き難いから、屢々加里石鹼をつけてドン／＼洗はねばならぬ、又彼の赤毛も一種の寄生蟲だといふ説も有るから、縦ひ病氣ならざるも時々此の石鹼を塗けて毛髪病の豫防するが肝要である、この外病氣があつたら其病氣を早速治せば髪又快復するものだ。

腦の過勞即ち心配も一方ならず、皮脂の分泌を妨止し、それが爲に毛を惡くし殊に白くなるは古來の實驗に徴しても明かである、甚しきは死刑の宣告を受けた或る者が一夜に白髪となり、人違かと疑はれた話も有る位である、是を以ても人は心配の種を作らぬ樣、不斷心懸けておかねばなりますまい。

年老ゆれば霜おくやうになるか、進んではランにまで變ることは誰でも知つてることで、これは寧ろ神々しさを添へ却つて美いかも知らぬけれど、われとても以上の衛生法に適つて居れば、霜の降ることも亦遲いものである。白髪赤毛毛少等は往々遺傳することの有るもので、余が郷里には家代々「禿大」といふ名を附けてる人がある、此の所以因縁を尋ぬれば「禿」は「しらが」と譯し、此の家は先祖以來しらが自慢で十五六歳より胡麻鹽になり始まるからだとの事、されば右の衛生法を守れば幾分か救ふことの出來るものなること疑ひ無し。

藥品としては左の品々もあるから夫々用ゐて試るも可からう。

（甲）
阿列布油　百瓦
蕃椒丁幾　百瓦
芫菁丁幾　百瓦

（乙）
グリスリン　百五十瓦
芫菁丁幾　十瓦

（丁）
サリチルサン　三瓦
ペーロバルサム　五瓦
アルコール　二百五十瓦
芫菁丁幾　十五瓦

ウラトリチ　半瓦
五倍子酒精　百瓦

（丙）
レゾルチン　十瓦
ヒマシ油　五瓦
ベルガモット　三瓦
アルコール　二百瓦
芫菁丁幾　十瓦

（戊）
鹽酸ピロカルピン　半瓦
知母爾　三瓦
アルコール　二百五十瓦
芫菁丁幾　十五瓦

（己）刺賢垤爾精　三十瓦
グリスリン　十五瓦
芫菁丁幾　五瓦

右六法は皆何れも毛髪刺戟薬であるが、上來述べたる衛生を守らねば効なしと知るべし

硝酸銀　二瓦
炭酸安母尼亜　三瓦
緩和軟膏　六十瓦

右よく混せて塗布すれば、白髪を黒色に染むるものなれど根治するのでは無くて、唯一時的を免かれぬと知るべし。



又食塩四匁を水四合に溶かし之を綿に浸して毎日毎日毛根から毛尖まで擦りつゝ塗けて居れば、俄かに功は無いけれど、日を追うて黒くなるものである、この外最も單簡なるは黒色コスメチックを塗るのだ、併しながら硝酸銀と言ひ皆人工的であるから縦し黒くなつても之を天然のに比ぶれば誰の目にでも塗けてるなアと了つて、心の奥まで見抜かるゝ材料になる然れば待遠くとも食塩水を塗けてる位が可いでせう、硝酸銀などの如く劇

藥で無いのみならず、一方には皮膚强壯劑ともなるものである、昔の人は木槵子の皮を煎じて塗ければ黑くもなるし、拔毛も止めらるゝものだと、或はさうかも知らぬけれど、余は未だ實驗もせず、又其の理論を述ぶる事も出來ねば唯僅に參考にまで記しおくのである

▲眼――眼は大ならず、小ならず引込んでも居らず出目でも無く黑白判然として赤みを帶びず、俗に所謂「涼しい」のは、啻に美人と見ゆるのみならず、何から論じても宜いのだ、然るに仲々然う揃はぬ譯は先天的とは言ひながら、一つには敎育衞生の善惡に依ても大いに美醜を左右するものである。例へば生來涼しい眼であつたのが大酒の癖の附くに隨ひ遂に濁つて而も赤みを帶びて來るとか、或は幼少の折は鈴の樣な愛くるしい眼であつたけれど、惡人となるに伴れて漸々凄みが加はつて來たなどの話は誰でも知つてゐらるゝことでせう、尙進んで言へば、近視眼、遠視眼も不衞生からなり、而して頗る容貌を醜ならしむるし、精神の興奮と懦弱とに依ても大いに眼の相を換ふること言ふまでも無い、故に眼の恰好から色等に至るまで、之を好くせんと思はゞ衞生の道を實踐して身體を强健にし、道德の敎を躬行して精神を高尙にすれば、大小は假かに治らぬにしても其他は大いに矯正せらるゝものである、此外數眼たゞれ眼等皆以て容貌を醜くゝするものなれど、是等は眼科專門醫に就いて治療を受くれば、普通人の如く美ならしむるを得るものである。

▲鼻――鼻は顏の山で有るから能く目立つて其の容貌に關係すること恐らく第一番であらう、鼻筋通つて高く幅は餘り廣からず曲らず拗らぬのが上等である、所が其の恰好は仲々容易に矯正出來るものでは無けれど、近來隆鼻器といふ器械を發明し之を用ゐて居れば、從來の習慣と言つては可笑しいが、兎に角恰好は頗る宜くなるとのことだ、恰好はこれで可いとして次に鼻の色艶である、色艶も容貌上非常に關係するは言ふまでも然い、然るに鼻の頭になつたる所は解剖學上で研究して見ると、大いに血管に富んでる所で、血液は何時も澤山入り來りこれが、爲め何人の鼻でも少し赤い

色を呈して居り、且つ此近傍には脂を造る所の腺が大そう發達して居る、それ故脂を澤山分泌するは勿論の事で「ドレ鼻の脂を附けよう」などいふ言葉の昔から有るは誰しも知つて居らるゝことでせう、斯の如く鼻の尖は赤くて其の近傍は脂の多い所なれど、それも程度問題で、眞赤に赤かつたり非常に脂が多過ぎると例の酒皶鼻及び面皰となつて一種の病となる、尤も面皰は此處ばかりで無く顔中にも擴がることが往々有る、元來酒皶鼻といふは主に大酒を飲む人を侵す所から斯樣な字を用ゐるので有るが、中には一滴の酒を飲まぬ人にも有る、然れば今其の療法を書いておかう。

原因酒で有ると無いとに拘らず酒は嚴禁し、隨つて酢も更に飲まぬやうにするが肝要である、其他胃腸を丈夫にし、鼻上にフラネル樣の物を纏ひ、冷えぬやうにし、子宮病其外の生殖器病有らば早速根絶やしすれば赤鼻も亦續いて色を失ふものなるがそれでも、若し頑として動かぬ時は、

硫黄乳二〇、〇　偶里設林一〇、〇　アルコール五、

○　醋酸一〇、〇　右一日數回塗布

但しこれを塗布すると却つて紅くなり或は痛みを來すことが有る、然る時は一時止めて又試み二三回繰返す可し、それにても尚治らぬ場合には

イヒチオール五、〇　アルコール　と依的兒各五〇、

○　右一日數回塗布

これでも矢張毅然たる時は、右塗布藥と共に、

イヒチオール四、〇　甘草末適宜　右三十丸と爲し

毎日三回食後二丸宛内服してみるも可い。

斯樣に攻めても尚退かぬ時は専門名醫に就いて鼻の尖より血を取つて貰ふ外仕方は無い。(面皰退治は後に記す)

▲口――口は締つて小さく唇は厚からず薄からず、齦と共に紅い色を呈し、齒は玲瓏として白くキチンと整列してゐるが上等で、且つ何人も理想とせる美人の口であらう、然り美人の口である、誰も羨む所である。併しながら元來大きな口を縫ふ譯にもゆかず、厚い唇を削ることもならず、殘念ながら其儘閉口してゐるよ

り外に致方も無いが、但しこの開口といふことは大いに容貌を整ふるもので、常に堅く口を閉ぢてる習慣を養ふと、自然に引締つて醜い口元を餘程矯正するものだ。唇等の色は身體榮養の如何と大關係あるもので、榮養宜しければ鮮かに赤くなるけれど、然うで無ければ色褪めて甚だ醜くなる、故に一般の衛生を守つて血液を豐富ならしむるが宜い。齒は其の行列の如何に至つては齒科醫に就いて相談す可しだが、齒の色を白くすること丈は容易に行はるゝ次第である、即ち常平生に齒の攝生を守つて、一年に二三度位は齒の病氣有ると無しとに拘らず齒科醫に就いて健康診斷を受け、次に齒の裏表を掃除して貰ふが宜い、序に一寸平生の養生法を述べておくに、毎朝は言ふに及ばず、房楊枝又は舶來のゴム楊枝を用ゐて磨き、齒磨粉は上等なのを擇ばねばなりませぬ、坊間行はれてゐる齒磨粉は隨分粗惡なものが澤山有る、特に房州砂を交へて製したのに至つては、最初頗る齒を白くするやうだが、日を經るに從ひ、齒の琺瑯質を減し、遂には却つて味附齒となり弱つて了ふ、故に醫師の鑑定を受けたる齒磨粉に非ずんば左の方法に依り、自宅で製するも安全である。

沈降性炭酸加爾叟謨十匁　炭酸麻倔涅叟謨二十匁　食鹽五匁　右乳鉢に入れ乳棒にて能く磨り混せて製すべし、若し香を附けんとせば龍腦なり薄荷なりを少々入れるが宜からう。

斯くして又食後々々磨き寢際に又能く含嗽す可し、況して煙草を吸ふ人は尙更である、右の外口に就いて今少し言ひ度き事も有れど病的に屬すれば之を略し、次は顏全體に移らう。

▲顏の形――顏は少し長い位が美しいと云ふ人も有れば丸ぽちやが愛らしいといふも有つて、各々の見る所に依り各々異なるが、併しこれも先天的で俄かに何うすることも出來ぬものなれば、天來に安んじて唯其の瘦せこけた類ならば肥やすやうに工夫し、皮膚病でも有らば速かに之を退治するが肝要である。

▲顏の皮膚病――顏の皮膚病といふ中にも澤山有るが、先其の主なるものを擧れば前に一寸述べた面皰

それから雀斑・母斑・白癜風・夏日斑・痣・疣等である。折角の美しい顔でも是等の物が有れば、玉の盃の底無きが如く惜いことでは無いか、故に余は順次に之が撲滅策を講じませう。



面皰は皮脂腺の口が閉づるのである、何故に閉づるかと云ふと常に不潔にしてゐるか、或は春機發動期になると、皮脂の分泌が多過ぎて遂に溜り積むのだ、されば面皰壓出器といふ器械で脂を壓し出すか、或は爪を以て徐かに出し、然る後單軟膏を塗けて一日も放置つておき、其れより之を拭ひ取り、石鹼水を以て清潔に洗ひ左の藥をつけるが宜い。

ラノリン四、○グリスリン三、○醋二、○右よく混せて一日數回塗布

雀斑

母斑は多く先天的で其の原因は不明である、何れも顏貌を醜くするは面皰の比較で無い、之を取り除かうとするには、

二%の昇汞水

を屢々塗布すれば遂に治る、若し其の面積が大きくて而も短日月の間に治療せんとせば右昇汞水に布片を半日程浸し、之を輕く搾つて母斑或は雀斑の上にあて油紙を以て被ひ、四五時間繃帶しておくときは、漸々灼けるやうに熱くなつて、表皮が膨れ上り、水疱が澤山できるそこで、其の水疱の根本を針の尖で刺し、十分に水を泄し出し、其の跡へ澱粉を撒き、又繃帶して八日間程經てから見ると、あれ嬉しや治つたぞといふ工合になるのであるけれど、一度で治らぬ時は再三再四同じことを繰り返せば遂に根治するのである、又一度で治つても、日を經てから又候表れ出ることもある、其の時には矢張何處までも、昇汞攻で擊退せねばならぬ。

白癜風は或る植物性寄生物の爲に起るもので、仲々容易に除かれぬ奴である、其の始め甚だ僅かであつても次第に繁殖し、遂に顏中はおろか、身體中にも蔓延せんとするものである、これにも前の昇汞水に今少し水を入れ、薄くして塗けて宜し、又、左の處方に依ても可い。

イヒチオール一〇、〇　亞麻仁油三、〇　焦性沒食子酸二、〇　アルコール一〇〇、〇　右一日數回塗布　又は

硫黄華一五、〇　華攝林一〇〇、〇　右一日數回塗布

夏日斑は冬の間は隱れてゐて、夏になると顯れ出る皮膚病で、顏や手足に褐色の斑點を生じ、甚だ厭らしい奴だ、之を除くには矢張母斑と同じい療法が最も確實である。

痣は如何なる原因か分らねど、兎に角色素の沈着で、先天性も有れば後天性も有る、何れにしても百倍の抱水格魯拉兒水を屢々塗けるか或は外科醫の手術を受くるが宜い。

疣も其の原因詳かならぬが、皮膚の硬く隆起したものには相違ない、之を除かうとするには竹楊子の尖を、絹針の如くに細く削り、これに硫酸又は硝酸を塗け、之を以て疣を擦るのが最も簡單である、然らずん

ば外科剪刀を以てプッツリ切つて五十倍の石炭酸水を塗布するも可い、然れども最も安全なのは醫師に就いて電氣療法を受くれば何の跡方も無く奇麗に除かるゝものだと、ヨーゼフ氏が主張して居られる一つか二つならば藥液塗布も宜いが何十と一面に出るやうな場合には是非電氣療法を受けられたいものである。



右の外皮膚病は何百と有るから到底書き盡されぬから略す。

▲皮膚の色――これが大問題だ、抑皮膚の色は人種生活等に依て大いに違ふもので、例へば歐羅巴人と亞細亞人とは自ら異なるし、同じ日本人でも濱邊の漁者と華族の姫様とは雪炭も啻ならざる様な道理、然

れば存外な事を望んだとて到底駄目な話である、日本人は如何に色が白いと言つても西洋人に比べると何うしても黄色を帯びてゐるを免れぬ、然るに西洋人の様に白くせんとて色々な薬を用ゐても生れ變つたらいざ知らず、此の世に於ては迚も及ばぬことゝ知らねばならぬ。それは偖置、我が國人は如何なる色が立派に見ゆるかと言ふに、皮膚に一種の光澤が有つて、適度の皮脂が滑かに濕ひ、血液の循環宜しきを得てゐるのである、然るに白粉ばかりコテ〳〵塗けたり、粗惡な石鹸又は化粧品を使用してゐる人は皮膚がザラ〳〵になつて光澤を失ひ何とも言へぬ醜しさを添ふるものだ、普通一般の人は色さへ白ければ美人の如くに考ふるけれど、余は寧ろ淺黑なるを美とするのである、世間には色の黑くなるを恐れて大切な太陽の光線を避けて深窓の下に閑居を事としたり、砒石を含める色白薬を用ゐたりする人がある、慨かはしきの至りと謂はねばならぬ、縦し亞砒酸などを用ゐて色が白くなるにもせよ、二三年の長い月日、而も其の服用法が順次増量時々中止等仲々上手で無ければならぬ、斯様にして其の結果如何と云ふに、蒼白くなつて従來の光澤を失ひ、何うしても病人然たる色を免れぬのである。この他高價な薔薇油を塗ければ白くなるとか、胡瓜液、冬瓜酒、楊貴妃玲瓏散、靜粉などを塗れば雪を欺くやうになるなどゝ和漢の古書に法螺を吹いて有るけれど、一つも信ずるに足らぬ説である、けれど是等は亞砒酸とは異り何等の害無きのみならず、幾分皮膚の光澤を助くる道理も有るから其の製法だけを御紹介申しませう。

　薔薇油は日本薬局法の中に在るから、薬舗で御求めになるべし、一瓦大凡壹圓もする高價なものである、之を塗けるは愚な事である。

　胡瓜液とは胡瓜を細かく碎いて其の液汁を搾つたもの。

　冬瓜酒とは冬瓜一つを細かにして酒一升の中に入れ文火にて煮詰め、膏薬の如くにし、布に包みて絞り、滓を取り去つたるもの。

　楊貴妃玲瓏散とは密陀僧二匁白檀三匁蛤の殼の粉

五匁を細かに砕きて粉とし之に雞卵二個を入れて能く混せたるもの。

鄙粉とは小豆五合滑石一匁白檀四匁を粉末にし絹にて篩ひたるもの。

右の外西洋でも英雄那破翁一世の后徐世賓が行うた法だとて菫を牛乳にて煮、之を以て顔を洗へば綺麗になると、今でも塗けてる人が往々有るさうだ、併し卵や牛乳は顔へ塗るよりも、口へ入れた方が色を宜くし、天は罰を與へませぬと余は信じてゐます。凡て皮膚を洗ふには植物性の物を用ゐるが善いので、前述の瓜液、絲瓜の水、豆苺などで製したる化粧水、糠麩等皆天然の美を發揮する補助となるものなれば、宜しく用ゐられんことを寧ろ余は御勸め申すのである。石鹼は良好なる物を撰んで御用ゐならぬと、皮膚を粗くする憂がある。

▲瘦せる法――これはデブ太りの人に應用す可きであるが、一切肉類殊に脂肪の多き魚介鳥獸を食することを禁じ、澱粉性の物も可成取らぬやうにし、菜蔬の如き麁食を用ゐ、運動は幾分の疲勞を來す程行ひ、それで可及的湯茶酒類等の液體を飲まぬやうに辛抱すれば瘦せること受合なり、斯くして適度に瘦せてから、矢張運動を續けつゝ順次に從來の滋養品に復するが宜い、但し餘程の肥滿者で無いと、取返のつかぬ衰弱を招くこと有れば大いに注意するが肝要である。

▲肥ゆる法――これは先づ胃腸の消化力を強くするやう醫者の診察を受け、適宜の運動否寧ろ運動を少くし、肉食澱粉等を、消化を害せぬ限りはドシ／＼食つて精神も可成安慰を計り、樂しく日を送れば隨つて肥ゆること妙々。

▲丈を高くする法――小兒が青年となり、青年が大人となるまでならば、體育の如何に依り、大いに先天的の短少も補はれようが、既に相當の年になつてから、前非を悔いても、左程に高くならぬものだ、併し余の知つてる人は、三十三歳にして己が身丈の小なるを殘念がり、何とかして責ては一寸だけ高くなりたいと、心願を起し、一日思ふやう「丈の低きは下肢殊

に膝より足に至る間が短かいのだ、然るに坐つてばかり居れば益々發育を妨ぐる道理、又彼の角力取りは先天的も有るけれど、運動しては食ひ、食つては運動するから肥大になるのである、我も是より滿一年の間、萬事を擲ち、體操のみを專門とし、極めて滋養品のみを一日に幾度でも食ひ、食つては體操し體操しては食ひ、大いに試む可しさうぢや〳〵と、實行したれば、心願爰に成就し、一寸五分延びたといふ、參考までに記しておきます。

▲丈を低くする法――これは絶體的に無し、否有るかも知らぬけれど、健康を害せぬ範圍に於ては余は知らず。

▲美なる物を愛せよ――此の眞理を述べんとすれば滔々數十頁を費さねばならぬから之を略し、兎に角美しき花を喜んだり、明媚なる山水を眺めたりすると、容貌が自然に美しく變化するものである、之を疑はるゝなら、一つ行つて御覽遊ばせ、損も行きますまいから。

▲美人と交る可し――これも前者と同じ道理に歸するであらう、早い話が田舍から出たばかりのお爨殿は甚だ醜いけれど、都の人と交はるに從ひ、化粧法を覺ゆるばかりで無く、天來の無恰好から凡てが宜しくなる、これは誰も實見せられたことでせう、故に醜者は常に美人と交はるやうにして居れば自然陶汰の道理でもあらう、自ら美に感化せらるゝものである。

▲宗教道德を樂しめ――彼の聖僧とか大德とか云ふやうな人の相を見玉へ、何處かに威嚴が有るのみならず、容貌も必ず醜く無いものだ、されば凡人とても宗教或は道德の敎へに從ひ、精神を氣高くし、心を美しく有てば眼附口元自ら宜しくなり、屈んでゐる身體もスラリと眞直に延び、何と無く春風徐ろに吹くと云ふやうな風になるものである、余は爾來不德にして齷齪たる生活をして來ましたから、容貌殊の外醜く、斯樣に立派な事を言はるゝ譯では無いが、今後歩一歩改めて、敬愛なる諸姉と共に實行せんとするのである。（終）

晚餐後の遊戯

美髯公子

△僕は今回「女學世界」から、何か「家庭百生活」に書けと命ぜられた時、家庭には最も趣味を有つて居ると信じつゝある僕は、及ばずながら其の餘白を汚したいものと、早速お受を爲たが、一體が魯鈍の小生、書かう〳〵と思つては居ながら、つい〳〵お約束の期限に後れさうになつたので、一度はお斷を申さうかとも思つたが、折角の御好意を空しうするのも相濟まぬ譯と强ひて茲に少々許――女子の遊戯中晚餐後の部に關して、愚見を開陳したいのである。

△一體日本人の家庭――就中日本紳士貴女の家庭ほど無趣味なものは、凡そ此の廣い世の中にも類があるまいかと思ふ。御亭主樣は只髭を撚つて威張つてござれば、其れで役目が濟むかのやうに考へ、露些かも弱者に對して滿幅の愛を捧げやうとも思はず、愛の一滴だも濺がずとも可いものに、怪しからぬ慈眼を垂れ給ひて得々たるので、令夫人たるものも三度に一度は、さう〳〵佛顏に濟ましても居られず、人間だもの時には怒りたくもなるので、無趣味どころか家庭の常に不愉快であるのは、一と一とを加へて二となるよりも、より確かである。

△僕は斷言す！　世に其の妻を愛する事を知らぬ夫は必ず何事をも愛する事は出來まいと信ずる――其の友をも、其の父をも、其の兄をも……其の職業をも愛する事は出來まいと確く信ずる。人間が其の職業を愛する事が出來なかつたならば、其の人の發達する氣遣は決して有り得べからざる事實ではないのか。

△其の主人公が如何に社會に勢力を占めて居ても、其の主人公の心が其の職業に對する愛を有たなければ……否、否、否、其の妻をさへ愛する事を知らなかつたならば、其の家庭の無趣味殺風景は、果して奈何ばかりであらう？

△無趣味も無趣味、殆ど茲に記述し得るに堪へぬ、戸籍面ばかりは夫妻の二字を其の姓名の上に冠して居て

も、事實麻布の叔母さんよりも、太甚しいのが澤山……否、殆ど其の總てが然う！であるといつて可い。不敏僕の如きものでも、其の實例を擧げろとならば、此の定期增刊を年が年中發兌して居ても、其の材料に盡きる氣遣はあるまいと思ふ。

△僕も此の篇の記述をお受合ひ爲た時には、日本上流社會晩餐後の遊戯をと自ら望んだのであつたが、神聖たるべき此の『女學世界』の紙上には、奈何に直言家を以て自任する僕も、筆鈍り墨薄くなるので、已むを得ず第二の明治時代を作るべき、學生諸君――女學生諸君晩餐後の遊戯を記述するより他はないのである。

△僕が學生時代であつた頃のお友達は、皆其れ〲立派な令夫人となられて居るので、僕は僕の弟やら甥やらのお友達へお頼みして、寄宿舍に置ける晩餐後の遊戯を問合せて貰つたが、アラス！　僕は其の遊戯の第一種類に於てプーアなのと、第二性質に於てオールドであるのに吃驚して、勇氣凛々たる僕も書く事が出來ぬのである。

△讀者！　問ふ事を止めよ。僕が飯田町に居た頃、僕の庭にはクリッケットが供へてあつたのである。

△亞米利加のベースボールと對抗する加奈太のホッキイは、都下四十の女學校中只の一校あるのみ!!!

△最う少ウし女子敎育家の頭腦が進歩してから、僕は此の後篇を書かうと思つて、樂にして筆鋒を磨ぎつゝ待つと爲る他はない。

△健康が最後の勝利たるは僕が諄々反復するまでもないのであるが、家庭の模範たるべき寄宿舍生活の戸外遊戯が、箇ばかり不進歩、言ひ換へれば保守的であるのは弟や甥やの報告に接しない前までは、神ならぬ身の僕は夢にだも想像し得なかつたかのを悔むと同時に、僕が讀者に對して其の責任を盡さぬのを心から悔むのである。

△僕は最後に附記す、曰く

Try Whatever! Go Wherever!!

Do Whatever!!!

△僕が愛敬する女學生諸孃！果して首肯するや否や!!!

我家の圖書館

書齋の人

▲家庭の圖書館！　如何に大名暮しの家でも、一家の中に圖書館を作るなんて、大仕懸の事は出來ません、公共の圖書館ですら、實際ある所は僅かのものです、まして我々貧乏人の家庭では圖書館どころか、毎月發行の女學世界を取つて見るのも漸くの事ですから、家庭の圖書館なんて思ひも寄らぬ事です。

▲併しよく考へて見ますと、書籍は家庭の寶貨とも云ふべきもので、圖書館は之れを容るべき金庫と云つても宜いのです、去らば家庭に取つては必要なもので、寶貨がなければ一日も社會を渡る事は出來ぬと同じく、家庭にも愛讀の書がなければ、自然と精神が腐つて、其の家庭を高尚に保つ事は出來ません、して見れば家庭に於ける書籍は、簡易の圖書館で、何れの家庭にも缺くべからざるものです。

▲全體書籍と云ふものは、心の食物です、人間の生命を保つに食物が必要なる如く、心の食物も又必要のもので、何時までも與へずに置く時は、必ず飢渇に迫つて、其の精神は死滅します、所謂陳腐と云ふ事と、時世に遅れると云ふ事は、精神の死と云ふ事に胚胎するもので、甚だ忌むべき事ですから絶へず新らしい食物を供給して、心を飢へしめざる工風をするのは、家庭に取つて尤も必要なる事です、否飢へしめないを以て滿足するのみでなく、益々滋養ある食物を與へて、完全なる心の成長發達を企圖せなくてはなりません。

▲主人は大抵毎日外に出でゝ、社會の事を見もし聞もするが故に、世間に遅れる事はなきも、奥樣は大抵家に閉籠つて、只家庭を預づかるのみで、多くは社會の風潮に觸れませんから、自然心の食物に不足を來して、殆んど餓死に瀕せんとするものがある樣に見えます、之は主人たるものゝ、最も注意せなければならぬ事です、何となれば奥樣の精神の腐敗は、引いて一般の家内に傳播し大切なる兒供の心を腐蝕して遂に其子の一生を誤る樣の事が出來るかも知れない、夫れ故に心の食物に缺乏して、家庭一般が精神腐敗するの害程恐るべきものは御座いません、ですから、絶へず主人は滋養に富める心の食物を家に供給して、何時も家庭の圖書館は、閲覽者充滿すると云ふ、方針を取らなければなりませぬ。

▲見渡した所が今日の社會には、滋養に富んだ書籍は少いやうで、却で迂遠な小説や、空想に耽らす文學や、星や菫を歌ふたものや、

花も實もなきものばかりで、言はゞ一時人の精神を刺撃し、興奮せしむるに過ぎないもので、少しも精神の滋養にはならない、丁度藥喰の樣のものである、あまり喰べたら必ず害になるに相違ない、いや決して利益にはならない、それが一般の風潮で、良母賢妻を說き、壯烈殺人を彰表すると云ふ如き文字は、却て筐底に埋められ、殆んど顧みるものなしと云ふ有樣になつて來て、實際の圖書館にも、元祿式文學種類の本を備へて置かなければ、人は這入ないと云ふ工合であるから、家庭の圖書館にも此の風が浸みてはならぬと苦勞をするのである、若し萬一にも、星や菫れの歌が流行つて、精神が腐敗して居つたら、とても圓滿なる家庭を作り小供を他日の大偉人に作り上げる事は出來ないのであります。

▲殊に家庭の圖書館は、奧樣の勉强所である、奧樣が勉强しなければ、決して小供も姉妹も勉强するものでない、上の好む所下それに傚ふとは此事である、奧樣たるべきものは、主人の留守に於て、出來る限り勉强して、心の食物を充分に食して、何時も精神を腐らしめず、理想の家庭を作つて、一方に夫を慰籍し、一方には小供を敎育すべきである、小供に取つては家庭敎育程必要な者はない、惡習慣が一度小供の頭に入ればなか〳〵消へるものでない、而して如何なる大偉人でも、大英雄でも皆始めには、家庭の内に成長せざるものなく、母親の厄介とならないものはない、去れば此大偉人、大英雄、大聖人皆主婦の手一つに依つて出來るのであるから主婦の責任も又重大なりと云はればならぬ夫れ故主人は宜しく、家庭の爲めに善良なる書籍を見付けて、一つの本箱を作り、母親の精神を養ひ、小供を率ゐる道具とせなければなりませぬ。

▲極端に云へば新聞雜誌も書籍の一種であるが、當今の新聞雜誌には、往々藥喰的のものが流行して、實際心の滋養となるやうなものは、少ない、之れ等は宜しく圖書館の館長たるべきものが、其選擇を誤らず、家庭を腐敗せしめざるものを備付けて、閱覽せしめればならぬと信じます、若し館長にして備付の書籍を誤れば、巖頭の感を書く人も出ます、大森の波打際に花の盛を散らす人も出來ます、況んや野口事件の如き、新黑田騷動の如き、兎角家庭には禁物ですから。

▲今や暑中休暇に際して、久しく學校生活に厭きたる青年子女は、故鄕に歸りて樂しき家庭の人となり、所謂家庭の圖書館が繁昌する時は來ました、殊に女學生の如き久しく寄宿舍内に生活して居つたものは、俄かに籠を出た鳥の如く、家庭に歸つて自由の作法をなし、隨分軟文學に身をやつすものも少なくないの大に注意せなければならぬ事でせう。

世界奇聞

交際社會の奢侈

歐米の淑女紳士が衣裳其他に豪奢を極むるは今更の事ならねど別けて彼等が假裝會の衣裳、髪飾に費やす所は最も大なるものなり、衣裳に二百磅乃至三百磅（二千圓乃至三千圓）を費すは珍らしからず。

米國富豪マッケー夫人の如きは曾て眞珠を縫ひ付たる一萬磅（十萬圓）の衣裳を着けたることあり。

又パッキンガム公爵夫人は良人が巴里駐在の英國大使たりし時天鵞絨の地にダイヤモンドを縫ひ付け

庖厨

諸國料理　珍膳四十七種

狙豆子

これは世間に有觸れたる總菜の外に珍らしき料理の仕方四十七種を撰びて「いろは」順となし、其の料理法を述べたるものなり、さてこの料理法は南は九州より北は北海道に至るまで諸國特種の産物により料理の仕方を記し、中には支那朝鮮に行はるゝ珍らしき料理をも加へたれば、三度の食膳に樂みを盡す方々は何品にても撰びて試みられたし。

◎鰯米糠漬

新鮮の鰯を頭と腸と去り鹽を撒り掛け、三時間計り置きて米糠六升と鹽四升位の割にてよく混和せ米泔水にて煉り、糠味噌漬のごとく右鰯を適當の桶につけ込み重壓をして一兩日おき浮汁を汲み取り捨て而して食するには糠を洗ひ四五分位に筒切にして酢に浸し食すれば味ひよろし又野菜等と共に消煮して食するも或は炙りて食するも味佳なるものなり、かくの如

たる八萬磅（八十萬圓の衣服を纏ひて同じく假裝會に顕はれ豪奢に誇れる巴里人士の目を驚かしたることありき。

假裝會の鬘は通常十磅乃至十五磅位（百圓乃至百五十圓）なれども或は數十磅の價に上るものもあり。

又是等交際社會に出入せる淑女の理髪料は通例一ギニー（約五圓）なれども中には二ギニーを費やすものあり、甚だ贅澤なるが如く見ゆれども、倫敦の淑女社會にては化粧料として一年二百磅乃至三百磅（二千圓乃至三千圓）を費すもの尠からざるを思へば敢て珍らしとするに足らず。

交際社會の淑女の身に附くる條

く鰯を糠漬とすれば腥氣を去り、脂氣なく味ひ至つて淡白にして常菜にも客膳にも佳なるものにて又至極經濟的のものなり。

◎爐焙鷄

これは支那料理の一種なり、鷄を水煮して八分目位熟えたる時に捌きて小片となし、別に鍋に油を煮て此鷄を焼き、酢と酒と等分に鹽少し計を入れて杓子にておさへて煮、其汁が乾きたれば又酢、酒、鹽を入れて煮ること數次にして十分和らかく熟へたるを見て用ふ。

◎八寳鴨

これは日本人の口にも適ひて極めて美味なる支那料理なり、まづ家鴨の毛を去り、脊の皮二寸ばかりを竪に切り其切目より庖丁を入れて骨と肉とを切り解し、鋏にて骨を切りて出す、この如く骨と肉とを離しては鋏にて切出し〳〵して全く骨も腸も肝抔も出し、家鴨の袋となし、この袋の中に糯米、火腿、香茸、蓮の實、酒、醤油、胡麻の油を入れて背の切目を糸にて縫ひ大茶碗に一杯の鷄の煮汁を入れ蒸籠にて二十分間ばかり蒸すべし。

◎鯡の芥子拌

鯡は兎角しぶ味のあるものなり、これを拔くには米泔水に一晝夜或は二日位浸し置きよく洗ひ湯煮にして柔かになりたる時一寸位に切り鰹節の煮汁に薄醤油を交せこれに浸し小時間おき笊に揚げつゆを切り芥子にて拌へ

燦たる寶玉類の價は殆んど擧げて數ふべからざるほどなるが試みに先年倫敦にて催ふされし一宴會に就て見るに淑女四人が其靴につけたる寶玉丈にても五百磅に上り、中にも一夫人の如きは靴飾に百五十磅(千五百圓)を費せりといふ。支那戰國の世、信陵君の故事も思ひ出されて只驚くの外はなし。

贅澤なる旅館の裝置

米國紐育のセント、レーデスホテル内にありてローヤルスウイートと呼ばるゝ一部は應接室一間、圖書室一間、寢室二間、浴室二間より成り世界の技巧を悉くこの一部に包括したりと稱せらる、之を

るなり、又甘露煮にするには柔らかに湯煮したるを再び砂糖に入れ煮つめ煮あぐる時醬油をさし味をつくるなり。

ほろ味噌

新らしき味噌を俎の上にひろげ庖丁にて細かにたゝき薄平鍋に胡麻の油をすこし塗りて右の味噌を入れ、乾くほど炒りて後、炒胡麻、山椒、罌粟杏仁、榧子、胡桃など好みに隨て加ふ久しく持て味かはらず。

◎紅粉鯛

鯛を三枚におろしてよく洗ひ、皮をひき、中の血骨を去り、刺身ならば右魚をつくり、木どりにして沸え湯に入れ、すぐに引あげ、猩燕脂に漬置けばよく染る、遣ひ方はさしみ、小皿もの提重には切重ねの上に燒鹽をふれば一きは美しくなる、但し紅に鹽氣あれば色あしくなる、紅かれい、紅鱈、紅きすごなど皆同じ。

◎鳥味噌

鳥のわかきを毛を引てはら腸を出し去り、よく〳〵洗ひて宛ながら鷄一羽に酒一升入れ、文火にて終日煮て肉の柔かに成たる時骨を取り緩々と攪きまぜ、其中へ醬油一合計を入れ、こげつかぬやうに注意し充分煮へたるを見て醬油の氣なくなりたるとき鍋をおろす是をとり味噌といふなり、之れを不斷の菜に用ふる時は尤も滋養となる、又鳥は鷄に限らず鴨、鶉、

設計したるものはアスター夫人にしてレース窓掛は佛國より取寄せられ、敷物はブラッセルに於て特に織られ、直接床の上に貼付けたるは彼斯製の粗氈にして室内の寒温亦自在なり、扨て浴槽は伊太利の大理石を用ひ、パイプを開けば好む所に從つて馥郁たる香氣を放たしむるを得べく、全部の飾付に十萬弗を費したりといふ、此ローヤルスウキートに就て尤も有名なるは一脚の贅澤なる寢臺にして、これは堅牢なるマガボニー材を用ゐ黄金と眞珠を鏤ばめて其價二萬圓に上るといふ、而してこのホテル一日の滯宿料は二百五十圓にして食料は此外なり、されば贅澤好みなる米國にてもあまりの高價に

ひは、雀、其他何鳥にてもよろし、されど鶏を以て第一とす調法なる食品なり。

◎チキンカツレツ

鳥を四つに切り落し、大骨を取り庖丁の背にて柔かく叩き延し、少し骨を殘し置き鹽胡椒を以て鹽梅を附け兩面へメリケン粉を引き玉子の黄味を塗りパン粉を振掛けてフライ鍋へ製油を半斤ほど入て沸騰しめ其中にて煮揚げ適宜の野菜を附け、クルビを掛けて用ふ。

◎溜黄菜

これ又支那料理なり鶏卵の黄味計りに豚、鶏、家鴨等の小切れ肉を集め外に筍、椎茸もともに細かに剉み豚油にて煎り、後右の鶏卵を入れ攪拌す鹽加減は適宜なり、又芝海老の皮を剝き前法の如く仕立つるもよし。

◎ぬた拌

葱をよく洗ひ、割きて一寸位に切り又若布を湯にてもとし、筋を取り摘み切りにし、又鰤をよき程に切り、以上の三種を酢に漬け置き偖てよき味噌に砂糖を入れ和せ、擂鉢にてよく擂り而して右の三種を酢より揚げ絞りて此に入れ拌へるなり、これを客に進むるには上に切紫蘇、獨活のせんなとを置き、丼様の器に盛るなり又一寸した酒の肴にも至極妙なり。

◎瑠璃燒鯛

や流石に客を得ざりしが此程富豪トーマスなるものあり毎週三四日間必らず之を借入るゝことゝなしたるよし今彼れが日々ホテルに對して支拂ふ金高を聞くに宿泊料二百五十圓食料百圓、給仕十圓、下僕七圓、下婢六圓、其他の下僕八圓、心付け二十圓にして一ヶ年十四萬四千圓に達し、食事の際には二十人の給仕奉仕して諸用を達すとなり、驚くべき贅澤者の事共なり。

こゝに又贅澤好の一富豪あり、この人巴里の近傍に住する資産家なるが、一週二回づゝ必らず巴里の最も有名なる料理店に行きて食事するの習慣に依て其の裕かなる財布を消費せしむる方法とせり、

これは長崎料理なり鯛を三枚におろし、其上に鷄卵の黄味をぬり、遠火にて火どるべし、この燒方は火に加減あり若し火强きときは卵こげてあしし細き竹の串にさし火どるべし。

◎オムレット

オムレツは皿の大小により製るもまづ普通には鷄卵四個より八個を用ふ最初鷄卵を割り黄味と白味とを能くつきませ、鹽を茶匙に半分と胡椒少々とを加へ肉葱等を細片にして混せるもよし、かくて小形の揚鍋に牛酪をたつぷり入れ沸立たる上にて右の玉子を注ぎ暫らくすれば膨れ上り堅くなる故之を温めたる皿の上へ移し膳に上すべし、洋芹を添ふ。

◎椀　盛

材料はたしろ魚の一と鹽、鴫の摘いれ、菜の花等よろし、この調理はまづ鴫の毛、骨、腸等を去り、庖丁にてよく敲き大形の摘入にとり、湯煮し、はたじろは三枚におろし、背より四半に切り一と鹽して同じく湯煮するなり、又菜の花も同じく湯煮して水に冷し絞りあげ、猪鰹節の煮汁醬油をよき鹽梅に仕立て此菜を含め（とろ火にかけ温め置く事）煮だし椀に盛る時品々を入れしたじは澤山によそふべし

◎鎌　倉　漬

小さき小鯛、小鱚、小鯵、隨分新らしきを撰び頭を切り、背鰭、腹、砂

而かもこの富豪生來あまり食慾の盛なる男にあらざれば、山海の珍味を撰り好みするにあらずして、何でも給仕のすゝむる儘の食皿を一箸づゝつけては其儘退け、食事の間唯だ脣を濕ほする位に過ぎずとなり、酒は極上等の葡萄酒又は三鞭酒を用ひ、一回の食事に消費する代價は我國の貨幣にて六十圓給仕頭への心づけは毎回二十圓其他の給仕へは十圓、門番へ二圓合計百圓の費用を毎回消費するものなりと。

ホテルの宿料

ホテルと料理店の序に今帝國ホテルの宿料を一寸記さんに昨今は外客輻輳して各室共充滿し、飛入

摺の鰭をとり、尾先を落し、腸の内をよく洗ひ、(水に油氣の浮く間は洗ふてよし)溜醪一升、酢三合に鹽三合を合せて煮返し漬下地を作り壺に入れこれに右魚を漬け目張して置き數日を經て食すべし、骨柔かにして風味よし、この魚を漬けるには新らしきを撰ばざるべからず、故に漬下地を拵へて濱へ持ち行き舟のつくを待ちて直ぐに拵へて漬け込むをよしとす、斯くせざれば骨柔かにはならぬものなり。

◎寄せ玉子

鷄卵を破り、よくときて、煮汁たつぷり入れよく掻き合せて鉢か箱かに入れて蒸すなり、蒸加減は上に汁氣のない樣になるを度として出す、遣ひ方は平皿、菓子椀、大平皿、のつぺい、葛あんかけ等なり。

◎太刀魚ぬた拌

太刀魚を三枚におろし、腸、骨をすき取り筋違に細くつくり鹽少しふりまふし置、芥子、唐辛子、抔の酢味噌にて削り大根、茗荷の子、胡瓜、白瓜等の内何なりと一品をあしらひてぬた拌にして出す尤もぬた拌は鐵砲あへよりも少し味噌を薄くすべし。

◎蘇貌老(肉絲)

これも支那料理の一種なり豚の生肉を一歩角長一寸計の絲狀に切り沸湯の湯に入れ十分に煮て柔かになりたる時、浮汁の泡をとり捨てこれに椎茸、

の客は大抵絶謝するほどの盛況なりといふが、其の宿料は一日上等十五圓、中等八九圓、並六圓なり、而して三階は一番安く、二階之に次ぎ下は上等なり、且つ浴場は二階三階共に有り、扨又旅籠は普通の宿屋通り、夕飯と朝食と宿泊を兼ね夫婦客なれば上等にて三圓増となるなり、又一ヶ月借切なれば三百五十圓を要すといふ。

一食五十弗

一時世界の一談柄たりし北米クロンダイクの金鑛にては日用品の價古今無類の高直を唱へ、食物は錢を嚙むほどの高價なりし、これに就て米國タコマ府より幾多の艱難危險を經て金鑛の入口なるドー

木耳、干瓢、胡蘿蔔等をほそく切りたるを入れ共に煮てよき頃に食鹽を加へ加減を見るべし

◎礫　田　樂

豆腐を八分角、厚さ四分位に切りひと串に三つづゝさし雉子焼田樂の如く狐皮色に炙き、串をぬきて其儘樂焼の蓋茶碗に入れ芥子酢みそかけ、罌粟をふるなり。

◎糠　り　玉　子

玉子を十個ほど破り鹽、砂糖、煮酒をいれ、かきまぜ、漉し、扨白角天一本を水へつけ、水二合入れて煎じ、一度漉し、右の玉子を糠りこみ、箱にあけ、さまし、切形するなり。

◎南　蠻　漬　鯛

鯛を三枚におろし、暫く鹽をしてよく〳〵水にて洗ひ又日光にあて小形に切て生姜の汁に漬けるなり、尤も寒中をよしとす、一夜つけて又翌日、日光にあてかく暖りある内に古酒か甘酒に漬くるなり、是れも一夜つけて出して日光にあて今度は煎酒にて漬くるなり。

◎薤　子　の　甘　漬

薤子一斗なれば鹽二升酢一合の割合にて煮かへし冷して右の薤子と薑の葉を多分に入れて適宜の桶に漬け込み壓をかけ、水の十分あがりたる時其

ソン市に着せし二名の若き米人ありしが、空腹のまゝとある料理店に入り牡蠣二人前、鹿肉二人前、家鴨のスキ焼二人前を注文しシャンパン酒一本を命じて晝食を濟せし後一人の男は帳場に至り二十弗の金貨を衣嚢より出して之れにて二人分を取り呉れと言ひしに番頭は不愛相に出直しなさいと答へしとぞ、さては不足なるか、此地の様子は不案内なるもタコマにては多くて七八弗の料理なるに、然らば之をとて今一個の二十弗金貨を出せしに番頭は猶其にても不足なり、勘定は五十二弗なりといふに、然らば一々其直段を聞かんと言ひしに番頭は左の如く書附を讀上げたりといふ。

水を捨て又糖密にて漬くるなり、日數大凡三十日程過ぎて遣ふがよし。

◎蒸羊羹

原料は赤小豆一升、白砂糖二斤、饂飩粉七十目、久助葛廿目、右の割合にて砂糖を煮つめて其中へ煮あげたる小豆の漉粉を少しづゝ入てよく煉り合せ火をおろして右分量の饂飩粉、粉葛ともかきまぜにして能く煉りて蒸籠の中へ布を敷きて入れ上を平にして二時間ほど蒸すなり。

◎魚煎餅

魚の煎餅は鯛にて製くるを尤も宜しとす、鯛肉を擂盆にて擂り、昆布の煮汁、及葛粉を加へ、燒型に入れて燒くなり、又肉を薄くきり、爼板の上に置き、胡椒粉を振り葛粉を敷き、桐の棒を以て靜かに引延ばし、焙爐に掛けて乾かすなり、又鱈にて製するは肉をおろし皮を剝取りて燒鹽を少し振り、毎個美濃紙につゝみ、重ねて押を強く置き、半日程過ぎ又鹽を振り、太陽に乾かし更に遠火に掛けて乾かし上ぐるなり。

◎印籠漬

白瓜の跡先を切り、中實をくりぬき、其中に蓼、紫蘇の葉、若薑、青蕃椒等を押し入れ、甘鹽加減にして壓を強く漬るなり、六七日立ば喰ひ加減なり、これを輪切にして食する時は、辛味うつりて至極よろし、又胡瓜もかくの如くしたるは齒切ありて丸漬瓜に劣らず。

一金十五弗　牡蠣二人前
一金四弗　スキ焼二人前
一金三弗　鹿焼肉二人前
一金三十弗　シヤンパン一本

船暈の新治療法

船に暈ふは死の苦を見るより辛しといふ程にて誠に堪へ難きものなるが、今度獨逸の一醫師の發明に成りしといふ一新療法は極めて簡單なるものにて唯八十度の熱湯を容れたる盥と二三枚の手巾とあれば澤山なりといふ、其法によればまづ船暈の第一の徴候たる眩暈を感じ始めたる時直ちに船室の長椅子或は甲板椅子の上に平臥し呼吸を妨ぐる事なき樣に帶、紐、鈕の類は悉く取外したる後、例の熱

◎海苔卷ずし

淺草海苔に酢を少しうち尋常の海苔卷酢のごとくして飯の代りに雪花菜を用ふるなり、鷄卵をつなぎに入れ胡麻油、酒しほにて味をつけ、むしり鯛、木耳、麻の實を入れるなり。

◎荷　包　肉

豚肉をよく煮てさん木に切り味をつけ蒲色となし、メリケン粉を衣として塗りつけ蓮の若葉に一つ宛つゝみて蒸籠にて蒸し其儘皿に飾ひて出す、夏向の支那料理なり。

◎栗　羊　羹

原料は白砂糖五百目、栗粉六百目、白寒天一本半、右栗粉は生栗のある頃ならば皮を剝き煮づくし、裏漉して木綿袋にいれて絞る事さつま芋のごとくし、勝栗ならば一升五合餘も一夜前より水に浸し置き澁皮を去り、煠でゝ、よく摺つぶして裏漉をして絞りあげ目方にかけて分量し、砂糖の中へ入れ暫らく煮込寒天を漉しこみ煉あげて塗物へ流すなり。

◎八　重　成　羹

原料は白砂糖五百匁、八重成小豆一升、寒天二本、右寒天に水四合入て煮崩し置き、例のごとく砂糖を煮詰め、八重成の漉粉を少しづゝ入れて煉るなり、尤もあまり煉すぐると、粘り強くなる物故、程よく掻き廻して寒

湯の中にて搾りあげたる手巾を前額の廻りに堅く縛り付くべし、斯くすれば始め數分間は餘り快く感せざるもそれに耐ゆれば船暈は立派に全快さるゝ事請合なりと。尤も手巾の冷へたる時に又新たな熱き物と取換ふべきは云ふまでもなき事にて其程度は出來るならば船暈者が嘔吐く氣味を失ふまで遣つて欲しゝ時間は大抵半時間位にて澤山なり、又病者が此治療を施され居る間は勿論、食事飲物、喫煙等一切禁せざるべからず、又船暈者の一般の徴候は極端に渴きを覺ゆることとなれども求めに從つて水を與ふるは不可なり、若し食物を欲するならば少許の乾きたる麵包と薄き茶とを與ふべくそれも二時

天を漉込み厚紙の文庫へ流す。

◎松　風

白砂一貫目に水一升五合入れて煎じよく冷し、これにメリケン粉三升ほどいれよく煉り、桶にいれ、冬ならば七日程、夏ならば三日ほどねさし上に泡の浮くを度として又砂糖を一貫目ほどいれよくかきまぜ、鍋へ流して上へ罌粟をふり上下に火をいけて燒きあぐるなり。

◎鷄　絲

鷄肉のさし身を水煮して絲に切り芥醤油にて芹と共にあへるなり又、絲に切り筍と一緒に酒醤油にて炒るもよし支那料理の一種なり。

◎フーカデン

牛肉一斤、豚肉四半斤、胡椒、玉子及パンの水に浸したるものを細く割り、いづれも交せ合せ搗肉の如く庖丁にて細かな打肉となし、これへメリケン粉をつけ、小判形に作り、鷄卵の黄味を塗り、パン粉を掛けてフライ鍋にて揚ぐるなり。

◎こはだの酢の物

こはだの鱗を去り、頭を去り、腹部を開て膓を脱き、よく水洗ひして三枚にをろし腹皮を削ぎ、よく骨切して直ちに鹽をふりかけて三十分も經たれば再び水洗して酢の中へ浸し置き、別にうどの皮を剝き亂切にして水

間後となれば飲用喫煙共に差支なし而して一航海前に此療法を受けたるものは其後如何に波が高くなれりとも決して再び船暈に惱まざるゝ事なかるべし。

長壽の妙法

米國の醫博士メチニコフ氏といふは此程長壽法に就て一新說を出していふ、人若し長命を望むとならばよろしく酸味ある牛乳を常に飲用すべし、其證據には露人は生乳を凝結して酸味を帶ぶるに至りたるものを飲用し又酸麵包の製造に使用する酵母を煮沸せる牛乳に加へたるワレチツなるものを食用とす又中央亞細亞にては酸味ある牛乳が食料並に藥餌として使用せ

中に浸し、灰汁をぬきて器に取り、鹽と酢を注ぎ右のこはだを細長く切りて其中へまづ味淋一合を小鍋に加れ、火にかけ五勺ほどに煮減りたら鍋より下ろしよく冷し五勺の酢と少許の鹽をまぜ右の材料を盛りたる上よりかけて出す。

◎照り田作

ごまめの頭と一緒に腸を去りほうろくにてから／＼に煎り、別に砂糖、醤油、味淋少しを加へたるものを鍋に入れ火にかけ煮立たる時右のごまめを入れて炒るなり、火を强くすれば焦付く恐あれば鈍火にているべし。

◎鮎の魚田

鮎は殊の外軟かき魚なれば取扱に注意すべし、まづ鱗をとり、水洗ひして下身の頰肉より金串又は竹串にてうねりにさし一度醤油をかけて兩面を燒き魚田味噌を刷毛にて兩面へ塗りつけざつと炙りて板の上にぬき皿に盛るなり。

◎さゝゐの旨煮

まづ鍋に湯をわかし殼のまゝ入れて一と沸騰せし後火箸にて蓋を取り除け、串をさして身を引出し水に取り腸を除け、再三こすり洗ひ兩つに割り薄刄庖丁にて薄く切り鍋に醤油を入れ少量の砂糖を混じさゝゐを目笊にあげ鍋の中汁を煮つめ笊のさゝゐを再び鍋にあげ、ざつと攪き混せて皿にあ

られ、健康長壽を保つ特効ありと稱せらるゝのみならず、バルガン半島地方にては一般に醱酵したる牛乳を常食として使用せらる又ブルカリヤ地方にては百歳以上の老齢者甚だ多く其食物は通例ヤホースと稱する醱酵せる牛乳なりと又コーカス地方にて發見されし一婦人は現に百八十歳といふ稀有の高齢なれども矍鑠として元氣衰へず毎朝六時起床手づから家事を始末して倦むことなし、この婦人の食物も亦ライ麥を以て造りたるパンと酸味のバッターミルクなりしと。

寶玉奇談

英國皇后陛下が先年皇帝の戴冠

げ置く、尤も汁を煮つめる時は鍋をゆり動かして汁の焦付かざる様注意すべし。

◎きやべつ卷

牛肉の挽肉一斤にパン少量を水に浸して絞りたるものを混ぜ合せ、煮たるキャベツの葉にて卷き、これを蒸燒にし、その上へクルビをかけて出すなり。

◎油投鷄

鷄肉を四歩角に切り豚脂を少し鍋に入れ沸騰したる時それを入れ醬油、酒少し加へメリケン粉の溶かしたものを少し入れて燻燒にするなり、これは支那料理の珍なり。

◎麵鍋鴿羹

これは洋食のパイなり、まづ玉葱とじやが薯と鴿とを一緒にパイ皿に入れメリケン粉に卵と砂糖とバタとを和せて煉り右の鍋などの上にかけ其上に鷄の羹汁を少し入れ蒸籠にて蒸すなり。

◎水煮鯛

鯛をよく洗ひて大鍋に水を入れて酒一合ばかりを加へて煮るなり、これは隨分靜かに煮るがよし但し魚がざんぶりとかぶるほどに水を入るなり夏ならば水に冷し大鉢に水をためて出す、かけ汁は猪口に山葵醬油がよし冬

式に戴かせ給ひし寶冠には裝飾としてコーヒニアと稱する金剛石を御使用遊ばされし由なるが、さてこのダイヤモンドは其大きさ鷄卵ほどありて人目を眩せんばかり燦然たる光輝を有し絶世の寶物なるが、その價格は二千萬圓位のものなりといふ、而して其由來として世に傳ふる處ろに依れば、初めての寶石は印度カールミヤラジヤー王家の傳寶として永く子孫に傳へられたるものなるが、印度人の傳說によれば、此の金剛石を有するものは必らず怪神の祟りを受け不祥の死を遂ぐるものと定まり事實も又これを確むるものありしと稱す、即ちアンカ王カーナはマハブハラットの英將として有名なる人

ならば湯に極上の葛粉を入るなり尤も少しねばりあるをよしとす。

◎鶉ロース

羽を取り腸を去ること形のごとくし、バタを塗り文火にて燒き半熟となりたる頃胡椒を少し掛けて火より下し別にパンを一分位の薄さに切りフライ鍋に牛酪少し入れて是を其中にて振たる者を皿へ取り其上へ右燒肉をのせピフクルピを掛け柚又は橙の類を添て出す。

◎海老のひりうづ

まづ胡蘿蔔をせんに切り煠でゝ鹽と砂糖にて下煮をなし、木耳をせんに切り煠で、鹽と砂糖にて下煮をなし置き、海老の頭を去り、水洗ひして皮をむき、脊腸を拔き細かにたゝきつぶし、ザット擂り鹽少量を加へ前に煮置たる胡蘿蔔と木耳を混じて小さくつくね沸騰したる胡麻油に入れつくね揚となし沸騰湯をつぎて油を拔き笊に揚置くべし。

◎鯷の卵の花汁

まづ指先にて頭を去り腸を拔き拇指にて腹を開き骨を拔去り水にて洗ひ笊に揚置き、汁は卯の花をよく擂り裏漉にかけ置き甘味噌或はから味噌にてもよく擂り水にてのばし、鍋に入れ火にかけ、沸騰したる時鰹節を入れ裏漉しにかけ卯の花を加へて又沸騰せしめ鯷を湯引して汁に入れざつと煮て椀に盛る。

なりしが此寶石を得るや否やハンダハー王等と戰ひて戰死したる例あり、其他其所有者にして不測の死を遂げたるもの甚だ多く稀代の寶物なるに相違なきも極めて不祥の物として一般に忌まれ居りしが千八百四十九年最後の持主たるダーリップ王より英國皇室へ献上し玆に始めて英皇室の寶物として數へらるゝに至りしが故英國女皇は斯る不祥なる說を少しも意に止め玉はず、絕へず頭を纏へるベルベットの上に着け玉ひ公式の大宴會に臨み玉ひしが流石の怪神も陛下の稜威に恐れけん少しも不祥の事なく眞に皇室の傳寶として平和の光を世界に放つに至れり此寶石の價は元と七百九十三カラットあり

◎藻魚の椀盛

藻魚の骨を去り三枚におろして鹽をふりて菱角に切りて湯煮し、芋殼の皮を去り二寸位に切り湯煮して右二品を椀に盛り澄しにて味を調ふべし。

◎千枚漬

紫蘇の葉を一枚づゝよく洗ひ百枚二百枚と段々に麻糸を通しざつと沸湯にくゞらせ板に挾みて水氣を去り偖味噌桶の底にならべて割りたる竹にて動かぬ樣に押へ置けば味噌たまり自然に染みて旨く漬る者なり。

◎鱸の蒸燒

まづすゞきの腸を去り洗ひて一日ほど鹽水に浸し置き後皮を取り頭と尾と切り離しバタ、洋芹、菜及び細かに刻みたる葱、麵包の屑粉などを其の腹につめ之を縫ひ合せ其上を牛酪て塗り麵包の屑粉をかけ蒸燒にす。



しも装飾の不正よりして百八十カラットに減ずるに至りしも猶稀代の寶石として世界有數の珍什なりと。

猫眼石の迷信

寶石は種々なる原因よりして色を失ひ、光輝を減じ或はくすみ、或は裂くる事あるものなるが、紅寶石と柘榴石は太陽に曝す時は變色し、黃玉はくすみて光輝を減ずるなり、寶石中にて最も感じ易く變じ易きは猫眼石にしてこれは殆んど所有者の氣嫌の好惡によりて變化するといふ程にて俗に變り易きを猫の眼といふより斯くは名づけしものならん、從つて氣候の變化にも甚だ感じ易く又往々龜裂を

四季節用 料理山海經

菊廼屋

獻立の法は種々樣々ありて、例へば魚菜の調理にも一品を數色につかひ、及季節によりて異るものなれば一々つくし難し、さればこゝには只其組立の仕方の一二を記するのみなれば其他は各々の思考に任せて調味せらるべし。材料は各地特產の品にて工風ありたし。

春の部

△汁――あんかうの皮角切、ふき長切り赤味噌仕立。

△鱠――比目魚いと作り、赤貝、白髮うど岩たけ、せりの莖、からし酢。

△坪――小鳥骨切、新午蒡せん、やき栗、しき味噌。

△二の汁――燒き小鮒、すまし仕立、干さん椒。

△平――蠟燒鯛、松露、わか菜、筍せん、金柑麩。

△猪口――ゆで蠣、木くらげ、わり栗、梅肉あえ。

△香の物――刀豆粕漬、日光唐からし。

△味噌吸物――根いも、濃漿仕立、さんしよう。

生ずる事などあるところより迷信を呼び起して猫眼石の指環を持つ時は不運に陷るなど言ひ傳へしなり、これに就て一話は西班牙の先帝アルホンス七世は御結婚の當日猫眼石の指環を皇后に與へられしが皇后は間もなく崩御になりしかば其指環は皇帝の妹君マリアに與へられたり、然るに其妹君は又數日にして逝去せられしなり、次で皇帝はその指環を皇弟の妃クリスチアナ殿下に贈られしがクリスチアナ殿下も又三ケ月以内に薨去されたり、アルホンス陛下はその指環が重ね〴〵の不幸を招く事を歎かせたまひ今度は御自身にその指環を着けさせられしが間もなく崩御あらせらるゝに至れり、斯は元

△硯蓋物——鯛うに燒、小鮑照り煮短冊玉子、寄せ白魚、柚甘煮、粉ふき栗、卷皮午蒡、裏白椎茸、ふき味噌づけ。

△刺身——鯛平づくり、さより細づくり、ちゝみうど、もづく、わさび醬油、生姜酢。

△丼物——ゆで牡蠣、ゆで嫁菜、薄くづ掛け、すり生姜。

△すまし吸物——小鳥たゝき、うどせん、へぎ柚。

△鉢物——章魚つけ燒、まんど小口切、甘煮子芋でん樂、金柑甘煮。

△皿——きすご細作り、ごまめごくせん、刻きくらげ、いり酒。

△中皿——章魚うす切り、刻み蓮根、ちよろぎ、芥子酢。

△茶碗——鴨の大身、銀なん、みつ葉すまし。

△椀盛——鷄卵しんじよ、刻み木くらげ、やき栗。

△燒物——しき味噌、かれひ鹽燒、伽羅款冬。

△臺引——大卷やき、百合根丸むし。

夏の部

△汁——はも錢切り、わり蔥、さゝがき午蒡、赤味噌仕立。

△膾——鰹平づくり、白くらげ、筍きぬ皮せん、茗荷、わさびいり酒。

△坪——鮑柔かに煮、茶せん茄子、はぢきゑんどう、しき味噌。

より猫眼石のなせる業にはあらねど、帝室偶然の不幸が恰も猫眼石に迷信を結びつくる好材料となりしなり。そは兎もあれこの猫眼石の指環を穿めて手を火にても翳さば不幸の結果を來すを免かれざるべし、又火に遭ふて價値を失ふは眞珠なり、眞珠は火に遭ひて石灰に變ずるのみならず又酸類に遭ふて腐蝕するものなり。されば眞珠の指環を穿めて汗する時は早晩其の色を變ずるに至る、元來眞珠は恰も玉葱の如く層皮の相重りしものゆゑ上層の剝げる事は度々あるものなり。又藍玉も最も病にかゝり易きものにて此の寳石の色は青色の粹を拔きしものなるが其純粹の色は持つた當座丈にて直ぐに變



色するは緣日の品物と思はゝる程なり、この點に於て最も永久不變のものはダイヤモンドとエメラルド、サファヤ等なるが、但しダイヤモンドは火に投ぜば忽ち炭に化するものなれば爐邊に於て此の寶玉を扱ふは大禁物と心得べし。

東西精進競

昨年十月戰捷の祝意を表さんとて羅馬法皇よりオーコンチル僧正を使節として日本へ派遣されたる當時、使節歡迎の用意にとて赤阪葵町の大倉氏は自邸に於て午餐會を催ふしたる事あり、使節は何樣僧正の事なればこれが陪賓も常の俗人にては面白からずとて當時上京中なりし越前永平寺の管長

△二の汁――鰤小口切、貝割菜、すまし仕立。
△平――すゝき切身、赤ゑい、早松たけ、御所麩。
△猪口――莢ゑんどう、鯨白皮ほそ切り、木くらげ、からしみそ。
△香の物――新菜漬、奈良漬、
△味噌吸物――結びかます、花丸瓜小口切、菊の若葉、白味噌、こしよう。
△硯蓋物――松皮かまぼこ、鯛松笠切小豆煮鮑、しのさより、豆くわゐ甘煮、小梅蜜漬、きぬた獨活、金糸こんぶ、干ぶどう。
△刺身――すゝき作り身、ます細作り十六島のり、胡瓜小口、わさび醬油。
△丼物――鳥貝引裂き、莢いんげんからしあえ。
△すまし吸物――家鴨切身、さゝがし午蒡、生姜。
△鉢物――さより鹽燒、はう〳〵玉子燒、小茄子丸煮、若ふきのり卷、しその實あま煮。
△皿――鯖薄つくり、海鼠せん、しその穗そろへ、わさび醬油。
△中皿――きんこ、しめぢ、ひじき、雲丹あへ。
△茶碗物――よせ鳥、獨活せん、椎たけ葛あんかけ。
△椀盛――車ゑび、さやゑん豆、甘酢わさび、口花柚。

森田悟由禪師を請待したるこそ屈强なれ、さて當日は恰も金曜日にして天主教の精進日に當りたりしかば御客への御馳走は一切西洋の精進料理と定められ、料理人をして特に腕を振ひて献立なさしめたり、然るに困難なりしといふは西洋の精進と日本の精進とは大いに趣を異にし、彼の地にては温き血の出づるもの即ち牛、豚、羊の類のみは精進として忌めども、冷たき血の物、即ち魚類は少しも御構へなしといふ例なり、されば同じ精進にてありながら、我が佛界の方々には勿論大禁物なり、されば止むを得ず精進料理を二た通り献立して一は日本流とし、他を西洋流として正陪兩賓に供する事と

△燒物――鰤の一夜鹽、午蒡太煮、靑のりふりかけ。

△臺引物――鮑煮つけ、鹽燒鮎。

秋の部

△汁――燒沙魚、粒椎茸、小かぶら、白味噌仕立。

△鱠――鯛皮づくり、白髮蓮、くらげせん、もづく、げん葉せうが。

△坪――あはせ針魚、松茸うす切、しぼり豆腐、しき味噌。

△二の汁――小鳥たゝき、ちやせんねぎ、すまし仕立。

△平――粟むし鯛、きすご細作り、初茸せん、新くわゐ、束ね貝割菜、へぎ赤貝。

△猪口――わさび味噌あへ、めうがせん。

△香の物――白瓜の達磨づけ、紫蘇の實鹽づけ。

△味噌吸物――藻うを皮ひき、ふき小口切り、煮拔豆腐、赤味噌仕立。

△丼物――白魚てんぷら、いんげん天麩羅、大根おろし、鱧でんがく。

△硯蓋物――さゝゐ柔か煮、玉子蒲ぼこ、ざき海老、てまり獨活、勝栗甘煮、燒長芋、かう茸、にんじん粕づけ。

△刺身――ひらめ黑皮づくり、皮はぎ平づくり、きざみゆで松たけ、わかめ紫蘇の葉、からし味噌。

なしたり、但しその日本料理も西洋風の皿に盛り肉刀と肉叉とを添へ一切西洋式の作法を以て食する事となしたるは使節に對する禮なりき、さてまづ西洋料理の献立は(一)葱のスープ(二)鎌倉海老タ、ソース(三)玉子を落してザッと湯出たるもの(四)小麥粉と玉子とバタを攪き交せて其れをソースにて燒きたるもの(五)白ソースと玉子とを掛けたる花キャベツ(六)舌比目魚のフライにバタソースなり。順序は第一に出づべきフライが精進料理にては最後になり居るなり又菓子はマラキシン酒入りのクリーム菓子にて其前に三鞭酒を注ぎ食事中に赤白の葡萄酒を注ぐが普通なるに精進料理としてはまづ凝

△すまし吸物――結び太刀魚、絹ごし豆腐、口柚。
△鉢物――はうぐ蒲燒、茶せん茄子、海苔卷うど、青唐がらし。
△皿――ゑびのたゝき、黒鯛切身、冬瓜のそぼろ、防風、いり酒。
△中皿――いなだ皮のまゝ作り、紫蘇の穗そろへ、大根短冊、わさび醤油。
△茶碗物――玉子豆腐、はぢき豆、生椎たけ、うす葛煮。
△椀盛――若狹鯛、大むかご、松茸。
△燒物――鮎利久燒、刀豆のしぎ燒、くわゐ胡椒醤油、つけやき。
△臺引物――小鯛すゝめやき、うにかまぼこ。

冬の部

△汁――雁の切身、剝み椎茸、小かぶら、赤味噌仕立
△鱠――生鱈平づくり、海月せん、天門冬堅切、淺草のり、山葵、いり酒。
△坪――五位鷺肉、さゝがし牛蒡、さんしよう。
△二の汁――あなご白やき、淡雪こんぶすまし仕立。
△平――ぼら切身、海鼠せん、椎茸、生のり、三つ葉茎。
△猪口――烏賊ほそ切り、木くらげ、ぬたあへ。
△香の物――千板漬かぶら、わさび粕づけ。

つたものなりし、扨又日本流の獻立は、これを本式に行ふ時は中々大したものにて迚も皿數が釣合はざれば當日は單に會席くづしに留められたり、即ち(酢の物)菊蕪、扇紙にんじん、せん獨活(口取)ぎせい豆腐、松茸、蕗の薹、獨活(刺身)長芋羊羹、銀杏、合昆布(椀盛)饅頭麩、靑味、柚(燒物)寄せ湯波蒲燒(うま煮)丸山麩、靑豆あんかけ(したし物)隱元黑胡麻あえ右にて別に飲物は添へざりしが禪師は後にて三鞭酒を味ひ見て是は何といふ物ぞ、何にて製したる物なるや杯質問せり、兎に角日本の高僧と西洋の高僧とが一堂の下に會して雙方精進料理の共進會をなせしは頗る珍らしき事ならずや。

△味噌吸物――鯛切身、初茸かさ、糸のり、白味噌仕立。

△硯蓋物――鯛靑のり燒、山吹蒲ぼこ、小ぐし魚、牡蠣でんがく、銀杏、革たけ、蜜柑甘煮、ゆり根、にんじん粕づけ。

△刺身――霜ふり鯛、蛸小口切り、白うそともに湯を通し、よめ菜、わさびの莖。

△丼物――鯉の甘露煮、くわゐのり卷、ふきの臺甘煮。

△すまし吸物――やき沙魚、しめじ茸笠ばかり。

△鉢物――大卷燒玉子、竹の子いり出し、粒椎茸、むしくわゐ、くずあんかけ。

△皿――ふか湯がき、葛ぞうめん、もみ瓜味噌酢、靑じそ。

△中皿――蒸鳥裂肉、鍋山こんにやく、わり葱ゆで。

△茶碗物――生鱈、生むき大根、わらびの穗、もみのり。

△椀盛――すゞきいり出し、岩たけ、小茄子いり出し、わさび醬油。

△燒物――まながつをみそづけ、わり山椒。

△臺引物――卷きすど鹽燒、かの子かまぼこ。

△最も節倹　各國の君主中で最も儉約なる帝王は白耳義王のレオポルドだと云ふ事である、彼は毎朝六時に起床し九時まで働いて朝飯を喫するのであるが其朝飯は大抵少さいパン片と果物少許其れに果物一ツ二ツと茶位である中食は極輕少で肉類を全く食くこと少からず晩餐も大抵は手輕な物二皿ですまして三皿四皿と贅澤なきめられる事は至つて少ないさうである。

輕便朝鮮料理

韓山野客

韓人日常の飲食は貧富貴賤によりて相違あるも大畧中等の飲食は赤飯に牛肉を煮、或は炙りしもの二三品と乾魚、其の外漬物なり漬物は種々ありて沈菜と稱へ別に甘醤、辛醤、胡椒などの調味品あり、食後お湯を飲むは恰も我國にて茶を飲むがごとし。

食時は朝夕の(支那と粗々同じく)二度にして朝は午前九時に、夕飯は午後七時を通例とす別に午後二時頃、餅或は果物の類を喫すこれを點心といふ、點心とは胸に點ずるの謂にして僅かに食するなり。

さて食卓の風俗如何を見るに、各人に膳ありて其上に飯並に殽菜を載す、飯は大なる金椀に盛りて日本人の如く手に取ることなく唯膳の上に置きて之を食ふ、食ふに箸と匙とを兼用す、肉菜などは箸にて挾み、汁と飯とは匙にて掬ふ又小刀を用ひて少し大なるものを切りて食ふ、膳上に載る器具は一般に眞鍮製を多しとし陶器は稀に見る位なり。

△赤飯　扨て彼等の常食とする赤飯は如何にして炊ぐやといふに炊き方は日本と大差なきも釜は一般に逼平なる豆腐釜のごときもの多し、米に小豆を加へて炊くなり。韓國は豆極めて多く米に比して價遙かに廉なり、故に中等社會は赤飯を常食とす。

△沈菜　一に沈葅とも書く、これは日本の糠味噌漬と同じく大根、蕪などにて其漬方は甕に鹽と糠とを容れこれに大根蕪を浸け、鰯、鯵のごとき小魚を投じて味をつけ蕃椒を多く加ふるを常とす、漬けて二十日位置後出して食す洗ふことなし。

△肉蒸　これは我國の牛肉のすき焼のごとし牛肉と芹又は葱の如き野菜とを鍋に入れ苦醤油に水を和してこれを煮る。

△乾肉　牛肉を乾したるものなり夏季牛肉の精鮮なるものを薄く切りて日に干すこと二三日すれば其色表は黑く割きて見れば淡紅を帶ぶこれを藏する二三年を經るも味を變せす、(韓國は大陸の一部分なるを以て空氣

乾燥し梅雨期の如きもあまり濕ざれど唯秋霖の際保存に意を用ふればよし）乾肉のまゝにて食するに味頗る美なり。

△豆菜　これは發芽なり、韓國一般食膳にこの物を載せざる事なし、製法は赤豆、大豆の類をもやして其芽を吹かし、これを油煎でいため、或は酢漬にし、樣々に料理して食す。

△油卵　鷄卵を溶かし油を引たる鍋にて半燒にしたるもの、葱、韮などを刻みて加へたるもの西洋料理のオモレツに似たり。

△膾　韓語にてホイといふ牛の肝臓腸壁、又は舌などを生にて拌たるものなり、加味には芥子、にんにく唐がらしを用ふ右の外河魚を用ふることありいづれも腥臭くして食ふに堪えず。

△餅　韓語にてトックといふ粳米にて作る多くは蒸肉或は麵汁に和し煮て食するを常とす、別に糯米にて作るものありこれは多く豆粉又は蜜糖をつけ其儘食ふ、凡そ餅には彩色を施して其味は日本の物と異ならず。

△饅頭　小麥粉にて團子を作り中に牛肉、鷄肉、卵黄、韮類、野菜、魚肉など五六種より十數種のものを細剉てこれを容れ、汁となして食ふ、但し汁は一般に醬油に酒或は水を加へたるものに牛肉、鷄肉、野菜を入れたるものなり。

△炙魚　これは魚肉を薄く片となして炙りたるもの、醬油又は芥子をつけて食ふ、炙魚の中には魚を麥粉にて包み、油をひき鍋にて炙りたるものあり味我が天麩羅に同じ。

△膂肉　これは牛の頸底に下垂ところの肉なり、その肉を甑にて蒸すときは恰も洋食のハムに類すこれを薄く切り醬油又は芥子をつけて食ふ。

△乾魚　蛤、蟹、明太魚、烏賊、蛸其他の魚類を乾かしたるもの、燒かずして其儘食す。

右は通例の食膳に供するものなるが、盛饗其他の膳には種々の珍味あることなり、而して韓國人はすべて刺激性の物を嗜む風習にて、酢、芥子、蜜、胡椒粉、春椒、醬油、葱、蒜などを皿又は壺に盛りて膳側に置き加

味に供す。

食後には熱水と稱し、飯を炊きたる釜の跡へ水を入れて其下を焚きたるものを飲む、別に蜜果水と唱へて婦人小兒の喜ぶものあり、蜜に果物の汁を加へ、水を和し、顔料にて色をつけ各々好みに隨いてこれを飲む又蜜製果なるものあり、果物を蜜にて煮たる、恰もジャムの如きものなり、多く點心の時用ふ。

茄子料理十種

咬菜生

夏の野菜では茄子に如くものはありません、茄子は煮もし、燒もし、又漬物にもして、野菜料理中の尤も應用の廣いものです、夏日後園の新茄子を採り來まして、胡麻の油で揚出にして、大根卸を加へ、晩酌の下物と致しましたら、時に取つての佳味で御座いまして隨分主人を喜ばす事が出來ます、其外茄子の料理法は澤山御座いますが其内の十種だけを擧げて見ませふ。

◎唐煮　中位の茄子を採つて來まして、皮の儘堅に庖丁目を細かに入れて、酒を加え煠こぼし、味淋と醬油で煮上げると、大層味が宜しう御座います。

◎蜜煮　鹽押にして置いた茄子を鹽出しをして、よく湯煮ます、少し經ちましてから、僅かばかり鹽を容れまして、砂糖蜜ばかりで煮詰るです、若し此時湯煮の仕方が足りませんと、苦味が殘りますから、湯煮の加減に氣を付けないといけません。

◎しぎやき　これは一般に行はれて居る料理ですが、茄子の皮を取りまして、輪切にし、竹の串にさして、胡桃又は胡麻の油を付けて焙ります、五六回付けてよく焙れましたら、味淋と砂糖を摺り交せてこしらえて置いた味噌を着け、再び燒いて適度の時になつてから串を離して器に盛る樣にします、香味には芥子が一番宜しう御座います。

◎胡麻汁　黑胡麻を炒り、之れを摺鉢でよくすりつぶし、味噌と交せて再びよくすり、篩若くは味噌漉でこし、昆布の煮汁にて緩めます、或は味噌漉でこす

前に昆布汁を入れて緩めて置きますと、樂くに漉せますから、それでも宜しう御座います、汁が出來ましてから、之れに取り立ての茄子を輪切にして入れるのですが、若し白味噌で仕立るときには、白胡麻を使ふのが本式です。

◎焼き茄子あへ　焼火の内に丸茄子を入れまして、皮の黒く焦るまで焼きて取り出し、皮を剝き肉を細かく裂きて、胡麻あへにすると、人によつては、しぎやきよりも好く食べらる樣に申します、又焼茄子に芥子酢を掛けて食べましても、宜しう御座ます。

◎茄子のさしみ　茄子の蔕をよく取りまして、軟らかに煠で、また板に上せて、杓子か棒で押平め、水氣を充分に取り、細く庖丁を入れて、山椒味噌又は芥子酢味噌で用ゆると、餘程結構でお寺などではよく此料理をいたします。

◎鼈甲漬　糠味噌漬の古き茄子を鹽出をしまして、適當に少さく切り、味淋を十分に掛けて漬け、三週間程經ましてから、出して使ひますと、其色がすつかり變はりまして、恰も透明な鼈甲の樣になります、味も奈良漬よりは餘程宜しう御座います。

◎初夢漬　花の落ちたばかりの小茄子を採りまして、蔕を切つて薄鹽で押して置き、別に芥子に砂糖を少し加へ、それに醤油を入れたものを製へて、更に其鹽押の茄子を緩く漬けかへて後、二三日經てば喰べられる樣になります。

◎麹漬　麹一升を味淋に浸け、花落茄子の鹽漬けにしたものを更に漬け込むのです、此の中には紫蘇の實や蕃椒を入れても宜しう御座いまし。

◎粕漬　茄子を一旦鹽漬にしたものを出して太陽に晒し、味淋の粕に鹽を加へ、其の中に茄子と茄子と摺れ合はぬ樣に並べ粕を十分に容れて桶に漬けますと一週間位で喰べられます。

此外普通行はるゝ漬方としては、只の鹽押漬と云ふのが御座います、之れはよき茄子を選び、鹽漬にして壓を強くし、水の上りたる時分に出して、數回大陽に乾かすのです、若し茄子の艶をよく漬けやうと思ひま

したら、川の砂を採つて來まして鹽に交せて漬けるか又は明礬を少し入れて漬けても宜しう御座ます、鹽押は鹽が薄いと永持が致しませんから、永く貯藏しやうと思ひましたら、鹽を多くして漬けるが肝腎です。

寄せ物十二種

松の門

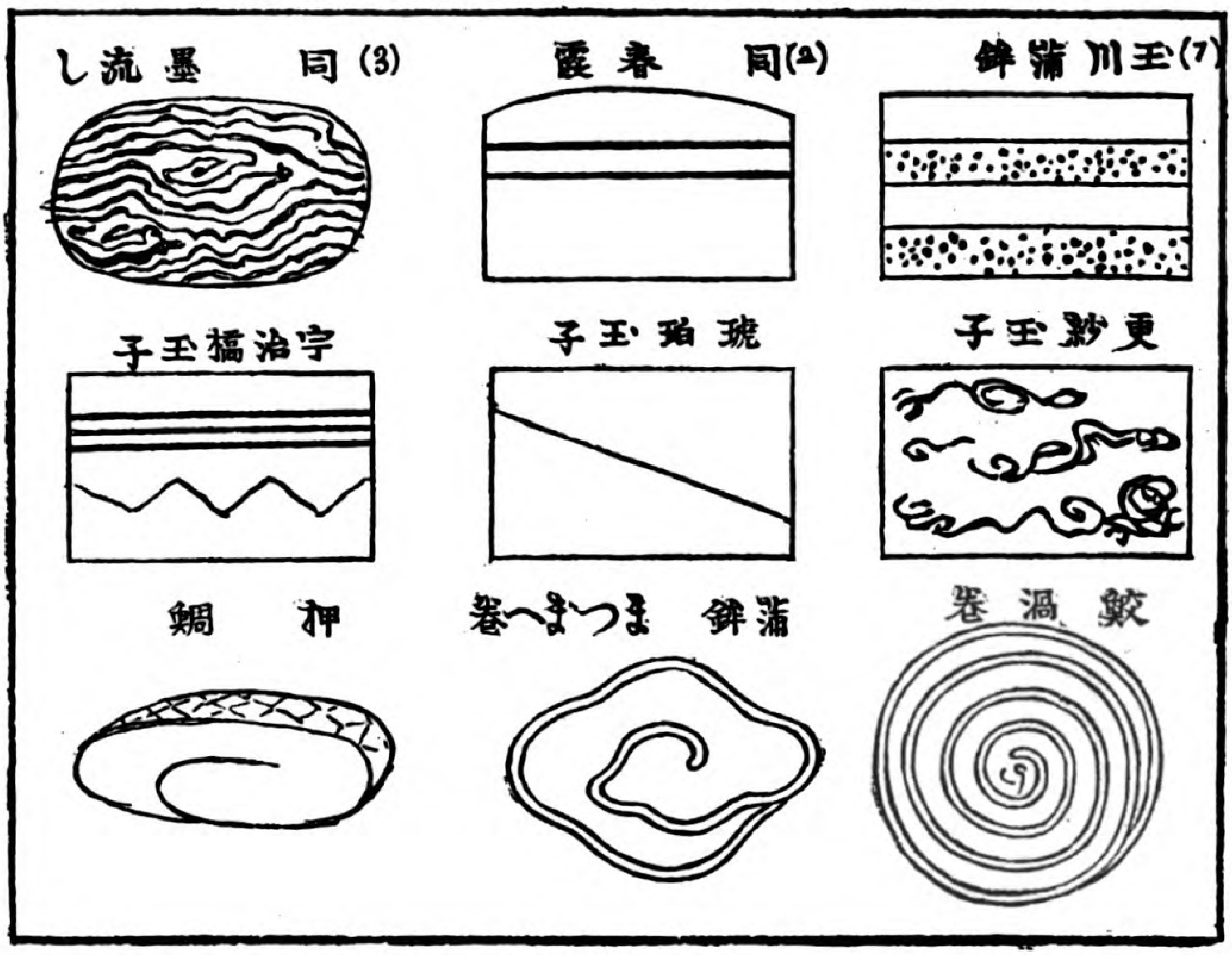
抑も寄せ物といふは、食品の擂り身を固めたる物にて、魚の擂肉、鷄卵、葛粉、薯蕷、佛掌薯、小麥粉、寒天、道明寺糒、蕨粉、甘藷等を原料とし、是等の固着する性を利用して美術的に造りたるものなり。

今其概略をいへば魚の擂肉に薯蕷を加へ、尚他の物を雜へて固めたるを、春霞といひ擂肉に鷄卵を擂り混せたるを玉川蒲鉾、墨流し、宇治橋、といひ又、鷄卵のみに茸類を混へたるを更紗玉子、といひ鷄卵と寒天とを混じたるを琥珀玉子といひ、擂肉を主とする物を、鮟鱇寄、松前寄、次ぎに。薯蕷ともろこしの粉とにて固めたるは時雨いも、味噌を蕨粉にて固めたるを椿味噌、道明寺糒に薯蕷を加へて固めたるを道明寺蒸といひ、薯蕷と小麥粉とにて固めたるをさゞれ石といふ。

猶又甘藷と小麥粉とにて固めたるを甘藷蒸といひ、魚の擂肉のみを固め、又浮粉を加へて固めたるをしんじようといひ、擂肉に葛粉を加へたるを摘入といひ、蕨粉にて固めたるを擬ひ煮擬りといひ是れ皆何れも寄せ物に屬するものなり。

さてこれ等を蒸すには甑を用ふるなり、先づ甑の中へ拭巾を敷き、其上に薄板を置きて、これへその蒸すべきものを載せ、敷きたる拭巾を、上までかけ包みて蒸すもあり。又は薄板にて四寸四方ばかりの枠を造り、底に厚紙を貼り、糊目の處を糸にて縢き、括りて剝れぬやうになし、液體を之れに注ぎ入れて蒸すもあり。

すべて寄せ物は、蒸し上げて後、俎に載せて、小口切にするものなり。今是等の品の製り方の概略を述べん。



◎春　霞

これは、鯛、比目魚の如き魚を擂肉にし、薯蕷に鹽少し加へて擂り混せ、甑の中へ、拭巾を敷き、其上に薄板を置き、白色の擂肉を載せて均らし、其上に鮑の青膓を置きて均らし又其上に白色の擂肉を置きて壓し着け、拭巾を上にかけ、包みて蒸し揚ぐべし。

玉川蒲鉾は、甑の中に拭巾を敷きて、薄板枠を入れ、鶏卵の蛋黄を解かして黒胡麻を混ぜたるを注ぎ入れ、蒸されて固まりたらば、又蛋黄のみを一層注ぎ入れ、是も固まりたらば胡麻混りの蛋黄を又一層注ぎ入れ、其固まりたる後、上層に又蛋黄のみを注ぎ入れ、薄板をあてゝ蒸し上ぐるなり。但し四回とも薄板を蓋にして、拭巾を上げ包みて蒸すなり。

◎更　紗　玉　子

これは、掻立たる鶏卵に味を付け、岩茸を細切にし、何れも枠に入れて蒸すなり、蒸しあげて小口切にすれば更紗の模様を現はすものなり。

◎琥　珀　鶏　卵

これは、鶏卵を破りて白味と黄味とを分、白味の方を掻き立てゝ、塩と砂糖とにて味をつけ、飯の中の枠を傾けて流し込み、蒸して固まりたるとき、蛋黄に寒天を混せ、味をつけ、これを、毛篩子にて漉しながら、蛋白の固まりたる上に注ぎ入れ、之に薄板を載せ、拭巾を上げて、包みて蒸し上ぐるなり。

◎鮫渦巻

これは、鮫の皮の鱗を去り能く湯がきて水にて洗ひ、肉を摺身にし、皮にて固く巻き、ざつと煠でるなり。

◎松前巻

魚の摺身に塩を加へ、昆布にて巻きざつと煠でるなり。

◎時雨芋

薯蕷を煠でゝ皮を剝き、毛篩にて裏漉にし、黍の粉と、砂糖と醤油とを加へ、能く捏ねたるものと是等を混せざる物との二た通りを作り、飯の中の枠へ、混せたる物を厚く入れ、其の上へ混せざる方を薄く入れ、又其上へ混せたる物を厚く、又其上へ混せざる方を薄く、其の上なる最上層へは、混せたる物を厚く置き、薄板を載せ、拭巾を上げて包み蒸し上ぐべし。

◎椿味噌

これは、赤味噌を能く摺り、水にて蕨粉を（葛粉にてもよし）溶き、砂糖を加へたるものと摺り混せ、胡桃を好きほどに配り入れて蒸すべし。

◎道明寺長芋

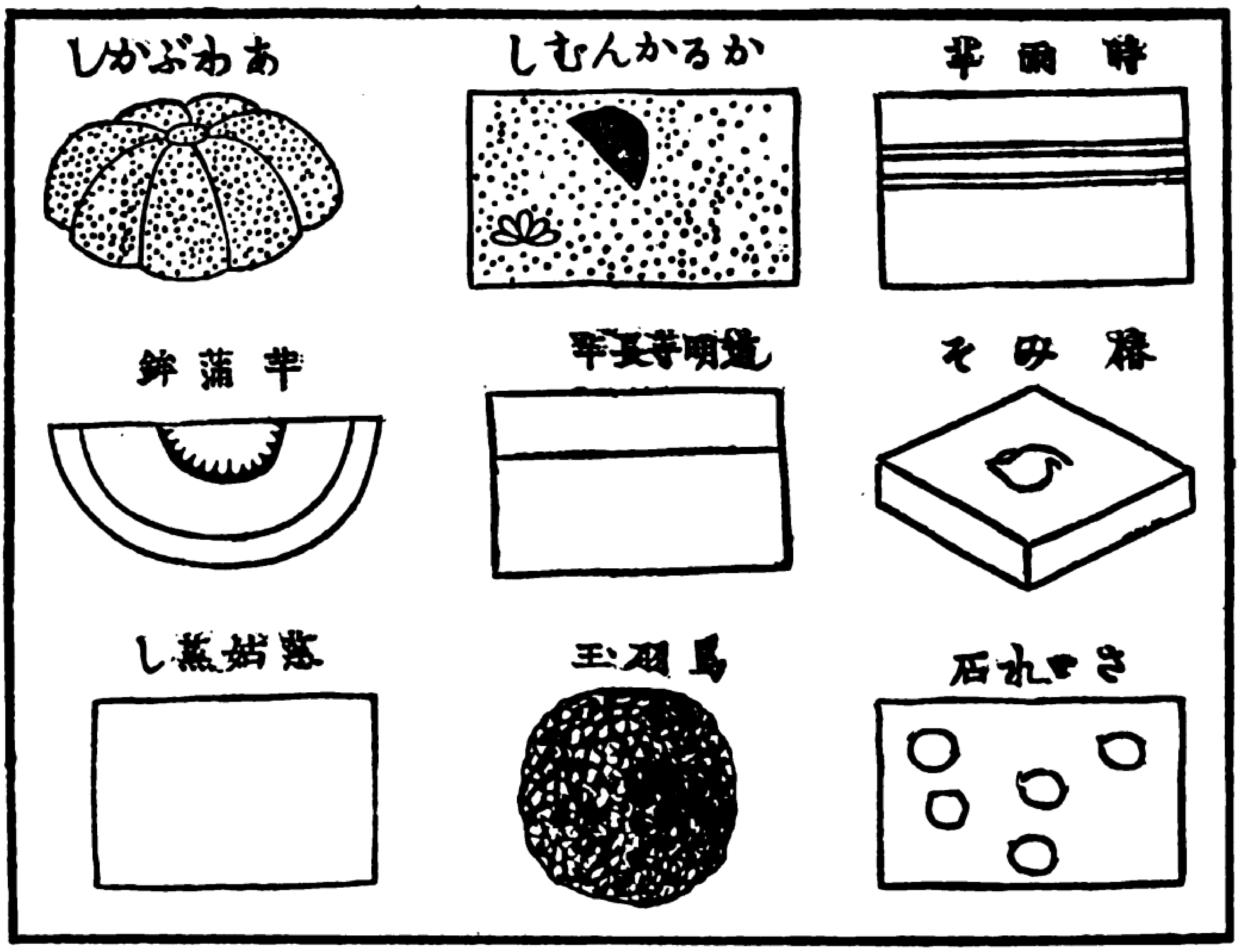
これは、摺盆にて薯蕷の卸したるを摺、道明寺粉と塩と砂糖とを加へて摺り混せ、枠の中へ深く流し込み、赤味噌を極薄く入れ其上に摺り混せ物を淺く入れて、薄板を載せ拭巾を上げて包み蒸すべし。

◎さゝれ石

さゝれ石は、卸し薯蕷と小麦粉と白砂糖と塩とを加へ、摺盆にて摺り、煮たる大納言小豆を混せ、枠に入れて蒸し上ぐべし。

◎甘藷蒸

蒸甘藷の皮を剝き、毛篩子にて裏漉にし、小麦粉と砂糖と塩とを入れて捏ね、飯の底の薄板の中央に框の



實を置き、右の甘藷を蒲鉾なりに着け、其上より小倉芋に紅を混せたるを皮にくるみて蒸すべし。

◎蒲　鉾

魚の摺肉に味醂の煮詰たるものと鹽とを加へ摺り混せて、板の上に半月形に着けて蒸すべし。但し魚の摺肉は骨と皮とを去り、肉を庖刀の背にて敲き、摺鉢にて能く摺るなり。但し蒲鉾の甘きを好まぬ人は、味醂を用ひずして酒を用ひ、又蒸すを厭ふ人は蒸焼にし、上を少し焦すべし。

◎色　蒲　鉾

これは、鮑の青膓、又は抹茶を摺身に入るべし。但し普通は、食用青粉を用ふなり。拵方は蒲鉾に同じ。

◎は　ん　ぺ　ん

これは、薯蕷を卸して、摺りたるを摺肉の半分ほど混せ、之に鹽と味醂とを加へて摺り、方形の薄板に着けて蒸すなり。

◎しんじようい も

これは、摺肉と卸し薯蕷と鶏卵の蛋白とに鹽を加へ

て摺り混せ、鰹節の出し汁にてゆるめながら能く摺り、皿などに入れて蒸すべし。

◎摘　入

摘入は摺肉に葛粉を少し摺り混せ、俎の上にてのばし、庖刀の脊にて摘み入れながら煠でるなり。

◎煮こゞり

撰ひ煮こゞりは、魚の煮汁に葛粉と水飴と醬油とを加へて煮るべし。

果物貯藏法

葉村

◎梨子

梨子の貯藏法には種々あり、季節は九月下旬頃をよしとす、まづ第一の法は梨子の能く實入りたる無疵のものを取り、「アラビヤ、ゴム」を外面にまんべんなく塗り、蔕に糸を着け、箱の中に釣り置くべし、第二法は外面に漆を塗り置けば何時までも保つべし、遣ふ時は皮を剝けば漆もともに剝けるなり。第二法は油紙又は厚き澁紙若くは梨の葉に包み糟味噌の中へ漬け置くか又は包みたるを藁苞に入れ、椽の下に濕り氣なき地を掘り、砂を布き、其の上へ並べて砂を掛け置くもよし第四法は精撰したる梨子を、籾を燒きたる灰の中へ入れ置けば久しく保つものなり。

◎林檎

林檎を貯へるは秋の末頃をよしとすこれにも種々の法あり、まづ無疵のもの百個の中十個位を叩き砕きて壺に入れ、水を注ぎて其の中へ他の九十個を漬け密封して貯ふべし、又第二法は良き品を能く乾し、桶の底へ細かき砂を敷き、其の上へ林檎を並らべ、又砂を敷き、林檎を並らべ、此の如く幾層にも積み重ね蓋をなし、密封し置けば翌年の夏頃迄も香味、色艶ともに少しも變ることなし。

◎柿

生柿を貯藏するは少しく困難のものなり、まづ新らしき良きものを選び蔕のまはりを漆にて能く塗り、壺

に入れ密封し置けばやゝ永く保つものなり、又一法は未だ能く熟せざる澁氣の强きものを取り、柿の葉にて充分つゝみ、藁にて結び、藁苞に入れてつるし置くもよし。

◎桃

これは今頃が丁度季節なり、未だ充分に熟せざる無疵のものを採り、饂飩粉か、生麩を粥の如く柔らかに煮て、鹽を少し加へ、冷めるを待ちて壷などに詰め、これへ桃の實を漬け密封し置くべし、斯くすれば冬に至るも尙ほ採立の如し。

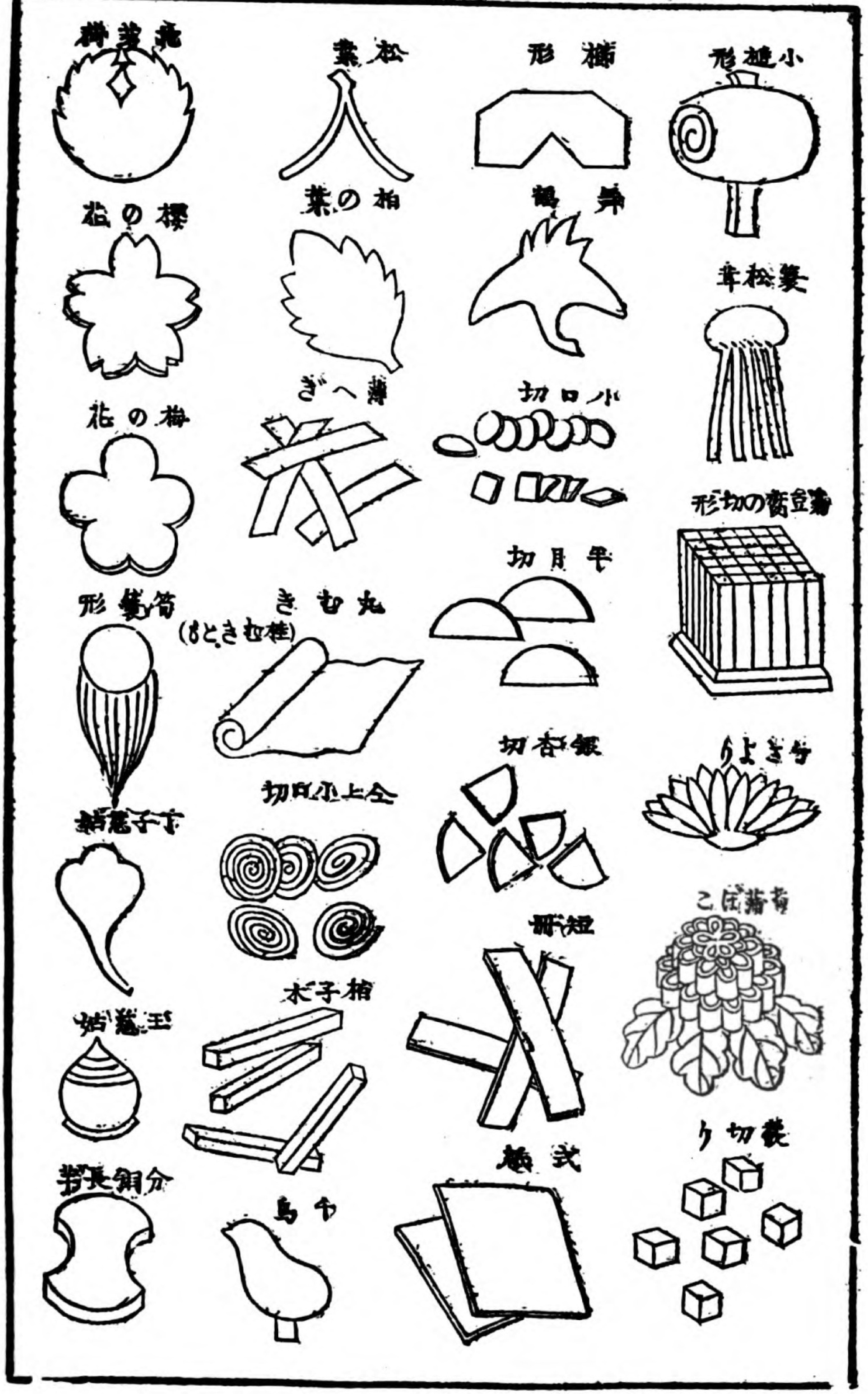
◎靑梅

これは少しく時季後れたれど念の爲めに記さん、まづ熟せざる疵なきものをとり、太き靑竹を二つに割りて其の中へ入れ、割り目を元の如くにし、粘土を塗りて藁にて括り、土中へ埋め置けば月を經ても新らしく見ゆるものなり、又一法は靑梅の枝を折り、葉も其の儘藁にて卷き、別に梅を搗き碎きて水に漬け、酢を出し、其の酢一升に水一升五合の割り合に混合して漬け置くべし。

◎葡萄

葡萄は初秋の頃をよしとす、稍熟せんとしつゝある實を一ッ宛厚紙にて丁寧に包み置くべし、尤も良きものゝみを選むべし、第二の方法は枝なりのものを採り其の切口に蠟を塗り、桶又は壷に葡萄の葉を敷き、其の上に實を並らべ、又葉を敷き、此の如く幾層にもなして蓋をなし、密封し置くべし、第三の方法は尤も簡單なり、まづ能く熟したる無疵のものを採り鋸屑か灰の中に貯ふべし、尤も密封し置くこと前の法の如し、猶第四の方法は桶の中に竹を渡し、是れに房のまゝ磨れ合はぬ様に釣し、密封し、空氣の入らざる様に成しそしてなるべく風なき處に釣し置くべし、第五の方法は未だ全く熟せざる時に採り、極く乾きたる地を二尺許り掘り、上より一尺程下に竹を並らべ渡し、其の上に竹簀を敷き、其處へ一房づゝ擦れ合はぬ様にならべ又夫れより少し間を置きて竹を渡し、竹簀を敷き、前の如く並らべて其の上に葡萄にさわらぬ様に板をのせ

切り形圖解



切り形の心得

切り形は多く果實、菜根類に用ゆるものにて其形は種々樣々あれども一々は記し難ければまづ其の重なるものを記すべし又魚類、寄せ物等にて切り形を爲して宜しきもあり是等は素人の容易く庖刀し得らるゝものにあらねど料理法の手習ひ稽古として其概略を記さん。

◎菊玉子＝＝玉子をゆでゝ(尤も黄身の片寄らぬ樣ゆでる時しやう掻き廻すべし)殻を去り竪に庖刀目を廻りに細かく入れ布片に包みしづかに押しつくるなり。

◎蓑松茸＝＝漬松茸を根の方を切り去り笠の縁をも取り去り莖を庖刀の背にてこそげ、むきて針にて莖の處を細かく割き、笠の處へも隱し庖刀を入れるべし。

◎蓑筍＝＝小さき筍をゆでゝ四つ割にし内をすきとり根の堅きところを去り圖の如く切るなり。

◎ます小槌＝＝ますを三枚に卸し腹の小骨を去り、鹽水に漬け一時間計りにして引き上げ、水氣を切り、籠の蓋樣のものに並べゝ布にてよく拭ひ、蔭干にして乾きたる時、尾の方より身を內にして卷き、細串をさし燒き揚げ、杉楊枝にて小槌の柄の如く削り、ますの中程にさすべし。

◎菊さより＝＝さよりを三枚に卸し皮を引き、斜切りに細く切りて、葉らんの葉を丸く切り其の上に圖の如く重ねて刺身に用ふるなり又山葵をおろして匂ひにすべし。

◎菊蒲ぼこ＝＝拵らへ方菊玉子に同じ出來上りたるは圖の如し。

◎菊豆腐＝＝豆腐を板に乘せ一寸五分角位に切り大根を拍子木に切り圖の如く當てゝ薄刃庖刀にて刄に酢を塗り橫竪に切目を入れて湯の際へ板とも持ちてそつと入れて煠でるべし湯で上れば上開きて花の如くなるものなり

其の上に土を置き、水の浸み入らぬ様に爲し置くべし斯くすれば永く保存つものなり。

◎柚子

無疵のものを採り別に青柚を擂り潰して梅酢にてどろ／＼に解き、これを柚子にまぶし大なる竹筒の中へ密封し置くべし。

◎蜜柑

蜜柑は晩秋の頃をよしとす、杉箱の中に竹を渡し、蜜柑を糸にて釣し、蓋を爲し、密封して穴藏か椽の下に入れ置くべし、又別の法は上等の蜜柑に藁灰をかけて能く乾かし箱に詰め目張りをなし置くもよし。

◎栗

栗の芽の出ずる處に燒鏝をあてて壺に入れ密閉して土中に埋め置くべし、又一法は壺一杯に栗を入れ、口を藁にて塞ぎ、能く密封し置けば翌年夏迄も味變ることなし、又一法は粉糠又は鋸屑に交せて壺又は箱或は桶に入れ密封し置くもよし。

夏季 鶏卵貯藏法

すゝ子

玉子は食品の中で、一番滋養分に富んで居るのみならず、又色々な成分を含んで居て、平常腦を使ふ人でも、勞働を續けて居る人でも、病人でも小供でも、なか／＼必用の食品で、大卵一個の養分は、牛乳の一合に匹敵すると云ふ事です、玉子に次で養分のあるものは、肉類です、肉類には獸肉、鳥肉、魚肉等種々ありますけれども、夏の肉類は腐敗し易く其の爲めに食傷を起す事があります、

夏の肉食は餘程剣呑です、去れば安全にして尤も滋養の功ある食品は、玉子に如くものは御座いません、殊に產卵の季節は、春より夏の間で田舍の農家に參りますと、何處の家でも鷄を飼つて置きますから、十や二十の玉子は溜つて居ります、此の玉子を貯へて置きまして、突然來客のあツた時に使ふと、誠に重寶のものです、腐りかゝつた牛肉や、魚を御馳走するよりか、何程上品で滋養の功能が多いか分りません、併しこれも又久しく置けば腐敗の虞へがあります、殊に肉や魚の腐つたのは、膳に上す前に吟味して見る事が出來ますから、別に間違も御座いませんが、生玉子の腐敗は一寸分らないもので、素人のよく失敗するものですから餘程注意なければなりません、で、玉子の腐敗を識別する方法は種々御座いまして、人によつて其の

方法を異にして居りますが、普通世間に行はれて居りますのは、透かして見て、玉子の内部が透明に見えれば、間違は御座いません、次ぎは轉して見ても分ります、腐つて居らなければ、楕圓の玉子が必ず縦に轉げます、腐つて居ますとどんなに轉がしても横になつて轉げて行きます、今一ツの方法は、玉子を取ツて、拇指の爪を立てゝ強く玉子の上部を掻くと、キイー、キイー、と云ふ音がします。

此の音のするのは腐つて居らぬ證據で、腐つて居る玉子は、如何に強く掻いても、決してこんな音はしません、市中で賣つて居ります玉子、殊に上海玉子などは、隨分腐つて居るものが御座いますから、あらゆる方法を用ひても、腐らぬ玉子を買ふ事が肝腎です。

斯くの如く良否を識別すると同時に、一方には貯藏の方法を覺えて置くのも、肝要です、自分の家で鷄を飼ひますと、春から夏へかけての産卵期には、食べ切れない程澤山産卵します、こんな時には殘餘の玉子は、平たい笊へ入れて、風通しの宜い場所へ吊下げて置けば三十日位は經つても、大丈夫です、斯くして休産時期に用ゆる樣にすれば、一家の經濟にも少なからざる利益になりませう、概して雄鷄を配合してない雌鷄の玉子は、配合してある産卵よりも、三倍以上の日數を保存する事が出來ます、又味も宜しいと云ふ事です、併し孵化用にはなりません、夫故食用にする爲め長く貯へて置くには、雄鷄の配合してない玉子を貯藏するのが宜しい、

そこで此の生玉子を長く保存するにはどうしたらよいかといふに、

玉子を互に密接しないやうに、石灰か木灰の粉の中へ深く埋めてお置きなさい、一ケ年位は保ちます、夫れでなければ、清水一升に石灰五十匁位の割合に調合した液を土燒の壷に入れ、其の中へ玉子を沈めまして、火氣のない椽の下や土窖の中へ入れて置きましても宜しう御座います、今一つ簡便の法は、玉子の殼面に亞麻仁油を一面に塗り着けて、涼しい場所へ置きますと、水氣の蒸發と外氣の浸入を防ぎますから、一ケ年位は變りません。

其の外食鹽の包和溶液中に玉子を入れ、其の沈んだ頃に引上げて、之れをよく乾かし、箱の中に貯へて置くと、調理の際、少しく其の玉子が鹽氣を帶びて居て、一寸變つた味がします、夫れでなければ、パラフヰン油を表面に薄く塗つてお置きなさい、此の法によると、一ポンドのパラフヰン油は、千五百個の玉子に塗る事が出來ます、何れの法を用ゆるとしましても、既に腐敗に傾いて居る玉子は、無効です、タトエ一個でも古い玉子が這入つて居ると、それが爲めに他の新らしい玉子まで腐つて了います、夫れ故貯藏する時は成る丈け新鮮なる玉子を選び、よく失敗のない樣にしなければなりません。

どぶ漬加減

世帯女房

晩餐の御膳に澤山の御馳走を並べ、五菜七菜の器を

使つてありましても、そんなに目にも付かない癖に、只の一品香の物が缺けて居ますと、何んだか物足りない樣な心地がします、又實際左樣です、香の物はどんな上等の御料理にも、必ず付かねばならぬもので、嘗弊人は料理に香の物なきは、藝者に祝儀をくれぬと同じ樣など申します、日用の食事にした所で、嘗め物、汁、香物、飯にお茶、これを家庭の五食と申して、必ずなくて叶はぬものです。

香の物とて別に澤山要るものでは御座いません、只風味のよいのが肝腎です、其の漬け方とて、別に秘密のある譯ではありません、家々によりまして、多少の變りはありましても、皆大同小異、只漬鹽梅の時節に遲速がある位の事です、其の外漬物の味をよくするには何時も氣を付けて手まめにし、鹽加減を間違ず又時期を過さず、宵に漬けたらば朝の用にし、朝漬のものは晩に使ふ樣にすれば、大層風味が宜しいです、家事におつくうがる奥樣は、なか／＼そんな面倒な事をしません、一度に澤山糠を桶に入れて、段々に出して使ふと云ふ風ですから、最後に廻はつたものは、鹽が淡くて酸味を生じまして味が惡くなります、故に漬物の味の如何は、奥樣の技倆如何を知る事が出來ると申します、併しつまらぬ惡口は御止めとしまして、漬物に就て二三心得を申ませう。

糠味噌は一名醗酵漬と申します、これを作るは第一に糠味噌をこしらへる事が肝腎です、先づ漬けやうと思ッた桶を用意し（小人數の家では醤油樽の古が一番宜しう御座います、糠は小米を充分篩ひ取り、糠一升に鹽五勺の割合で、それに清水五合位を入れます、此の清水が寒水でしたら、それに越したものは御座いませんが、成るべく奇麗な水を一旦鍋に入れ、よく煮ながら掻廻はし、一晩置いてよく冷ましてから、再びよく掻廻はしまして、桶の中に移します、移しましてからも尙よく掻廻はして、糠にませて御漬けなさい、新らしく拵へた當座の糠味噌は、毎日たび／＼手を入れて掻き廻はすのが肝腎です、之れに大根でも、茄子、瓜のたぐひでも何に限らず有合せの品を漬けて宜しう

御座いますが、只漬る度ごとにすこしづゝ、鹽を入れて掻廻はす樣にすれば、決して酸くなる氣遣はありません、かくして十日間程を經ますと、糠がよくなれまして、故き糠味噌と少しも變らず漬物の味もよろしうございます、又なれた糠味噌を種として、新糠を作る樣にすれば、尤も早く新糠の匂がぬけますから、不慣れの方でしたら、お隣りからでも、分けてもらいまして、こしらへますと至極好く出來ます、そして糠味噌の新らしい内でしたら、燗ざまし、したみ酒、醤油のおりなどが出ました時、入れて掻廻はすと、大變味も宜しう御座いまして、是れは廢物利用ともなります、其の外糠味噌へ入れてよろしいものは、味噌漬のみそ粕漬の粕などもむざと捨てずに、糠漬の中へ入れますと、三十日もたちません内に久しくたつた糠味噌と少しも變はらないやうになります、總て糠味噌は古きものが、風味が宜しう御座いまして、新たらしいものは不味です、一旦作りました糠味噌は、大抵の事なら腐らしたりなどして、替へぬ樣にしなくつてはなりません。

右の外夏季の膳部に上すべき漬物は梅干漬、奈良漬、茄子の鹽壓漬、紫蘇漬等隨分澤山御座いますが、大抵鹽の工合と、與樣の手加減とで好くも惡しくも出來るものです。

臺所智惠袋

元祿庵人

◎鮮魚貯藏法

先づ其魚の腸を去りて木炭の粉を口と腹に塡め一尾づゝ紙に包みて箱に入れ置くべし。

◎水を純粹にする法

一ト手桶の水に明礬末一匙を混ぜて三四時間經るときは浮物皆水底に沈むものなり。

◎水の善惡を見分る法

水を杯に盛りて之れに石鹼をアルコールに溶かして三四滴投入るべしその水純粹なればそのまゝ清み居れど、若し混合物あるときは必ら

ず白き泡をしやうずるものなり、又水を小茶碗に盛り中へ硼砂一片入るべし、惡水は濁り、善き水は清むものなり。

◎陶器を清潔にする法

雲布土を細末にして磨くべし、又た灰汁にて洗ふもよし。

◎牛乳牛酪の臭氣を消す法

純粹な水に硝石少許を溶きたるもの小茶碗に一杯あれば絞りたての温乳凡そ二斗の中へ入れてよし。

◎鷄卵の善惡を見分る法

鷄卵を水中に入るゝにその尖頭の下方に向くものは新鮮きものなり、又た席の上にて卵子を横に轉旋すべし、良き卵は直に其の位置を變じて縱に轉旋り、惡しきものは其まゝ横に轉旋るものなり。

◎濕靴を乾す法

麥にても米にてもその靴の中へ一杯に入れ置けば直ぐに乾くものなり。豆殻にてもよし。

◎蔬菜類を柔かに煑る法

これは炭酸曹達少許を加へて煮れば中々柔かになるものなり。

◎貝類を柔かに煑る法

貝類何品にても生の大根にてよくたゝき而してその大根を小口切にして米糠と一緒に入れて久しく煑るべし。

◎酒の汚點をぬく法

大豆を煮たる水に凡そ十二時間浸し置き、そして清水にて漸々に洗ひ落すべし。

◎雪隱の臭氣を消す法

純粹の石炭酸一分に水をその六十倍加へて折々雪隱の中へ撒布すべし、又綠礬を水に溶きて用ゐるも良し、又近來は種々の臭氣止の新劑あれど右二法に優るものなし。

◎牛乳の腐敗を防ぐ法

炭酸曹達或は炭酸マグ子シナを少し入れ置けば夏季にても永く保つものなり。

◎夏の間醬油の黴るを防ぐ法

芥子を麻布に包みてその器中（樽でも瓶でも）に入れ置くべし、又食鹽を色の黒くなるまで煎て醬油に混合るべし、その分量は醬油一樽に鹽

五合の割合なり。

◎冷たる油餻を温める法

炙架の上に白紙を一枚しきその上にてあぶれば揚立の如くなるものなり。

◎鷄肉を柔かにする法

鷄に酢を小許啣せて暫時嘴を保持けて後これを料理すれば稚鷄の如く柔かになるものなり。

◎飯の腐敗を防ぐ法

釜より飯を移すとき飯櫃の中へ鹽梅を一つ入れ置きて移すべし、又炊たての飯を食櫃に移し杓子にてよく壓つけて置き、食事がすむと復壓つけて押入か食櫃入の中へ入れ風のあたらぬやうにして置くべし。

◎醤油の善惡を見分る法

靑磁の茶碗に少許醤油を入れ、箸にて能く攪拌すに枇杷色になりて泡立その泡の暫時消ぬのは精製又淡赤くなりて泡立のは中等以下のものと知るべし。

◎菌毒の有無鑑定法

性の知れぬ菌は銀貨と一緒に煮れば其の銀貨の黑色になるは有毒の證なれば食すべからず銀貨の色元の如くして少しも變ぜざるは無毒にして食すべし、又たその毒に中りたるときは早く吐劑或は下劑を服用して(石鹼水を呑みてもよし)毒氣を胃中より去らしむべし、又微温湯に鹽を入れて多量に飮むもよし忽ち吐瀉を促すものなり。

◎甘藷水飴の製法

甘藷一貫目を薄切にして水に浸けてあくをぬき釜に入れ飯を炊く程の水加減にて能く煮たるところへ一升の麥芽を粉にして水に溶し、混ぜて二時間程釜に蓋をなし置き、後之を布袋に入れて絞り、その液汁を復た復た釜に入れて煮つめ赤色になるを度とし、杓子にてよく攪動すべし、廉價にして小供によき食物なり。

◎松魚節貯藏法

酒を塗りて風の通るところにつるし置くべし。

◎酢の黴ぬ妙法

これは極手軽なり炒鹽を少許入れ置けばよし。

◎火傷の即治法

饂飩粉を厚く其部分に塗抹りその上を木綿にて包み置くべし、又海膽に

を塗抹するもよし又硝酸銀液を塗布りてもよし其他胡麻油を塗りても効能あるものなり。

◎ペンキの汚れを脱す法

衣服にペンキのつきたる時は石油に濕したる布片にて拭ふべし。

◎胡麻を紙にて煎る法

胡麻を紙にて堅くひねり火中に入れその紙の黑色に焦げたるを度として取出すべし。

◎乾瓢を早く煮る法

水にて乾瓢を洗ひその水を絞り食鹽にてよく揉みその鹽を洗ひ脫して煮るなり。

◎魚類丸煮の法

魚類を骨まで柔かにするには山査子を入れて煮るべし。

◎梅汁漬薑の貯藏法

芥子を絹布に包みて器の底に入れ置くべし尤も漬る前に薑の水氣をよく去るべし。

◎胡瓜を苦味のなきやうに漬る法

胡瓜の蔓頭を少許斷除けて水に凡そ一時間餘り浸して漬けるべし又その蔓頭を少許斷除け其斷口を上にし糠味噌桶の中へ縱に入れ糠味噌の上面とすれ〳〵位にして漬けるべし。

◎石油發火の心得

石油に火のつきし時は蒲團の類にて蔽ふべし然れど動しがたき物品の間中抔にては灰汁を注ぐべし。

◎玻璃障子を磨く簡便法

ブランデー或は石油(若くは酢にても良し)少許を布片に含ませて拭くべし。

◎髮飾の油拔法

西洋紙(新聞紙にてよろし)に包み置くべし。

◎菜を軟に漬る法

炭酸曹達を一層ごとに少しづゝ撒布きてつけるべし。

◎葱を貯ふ法

地を掘りて其底に厚さ一寸ばかり籾糠を敷き其上に葱を並べまた其上に一寸乃至二寸位籾糠を散布きて葱を並べ幾層にても斯の如くし其間に籾糠を入れ後上に土をかけて埋め置くべし尤も雨露のかゝらぬやうに覆物をなすべし。

◎家鴨を肥す法

常に籠に入れて少しも運動をさせずして燕麥或は大麥の粉を煮て平き器に入れ十分に食はせ時々水及び青菜を少しづゝ與ふべし。

◎靴の白斑點を消す法

白き毛布に亞兒個保兒或は焼酎を含ませて拭ふべし又汚點僅少なれば古き麺麭の切片にて徐々に摩擦るもよし。

◎水飴の製法

糯米一升を洗ひ一夜清水に浸漬し蒸籠にて蒸して之を放冷し次に大麥の蘗芽粉二合と水を適宜に加へよく攪拌し其溶解るを度とし布袋に入れて漉し其汁を釜に入れて煮るべし。

◎炭火の跳ねるを止る法

炭火の中に鹽を一摘入れるべし。

◎冷飯を焚立の如くにする法

先づ火を焼きて釜を温め、これに冷飯を入れ、水を少許釜の内側にうちて堅く蓋をなし置き、暫時して後飯櫃にうつすべし。

◎榮螺の身を生にてぬく法

竹にても木にてもよし細きものを二本水を入れたる鉢皿の上に渡し之に其殻の蓋の方を下にして上せ水鏡を見せ置くべし。

◎鷄卵を結ぶ法

紙にて細長き袋を製へこれに鷄卵を破りて能く攪拌したるものを入れて片寄らぬやうにそつと沸湯の中へ投れ煮たる後鍋より直に水を滿したる桶に入れ、その水の中にて結ぶべし。

◎萬年酢の製法

壺に酒一升入れ、之に切餅二ツ能く焼て入れ、五六日間置くときは酢となるなり、之を用ふには小さき柄杓にて汲取り、あとへは亦汲取りたる程水を入れ置くべし。

◎夏日煮凍をこしらゆる法

煮汁の中へ水飴と蕨粉を少し入れ煮あげて後鍋のまゝ堀井戸の中へ

つるし置くべし。

◎レモン水の製造法

土鍋に水百匁に砂糖百匁を投れ、文火にて煮漸々に火度を加へ、煮沸て後酒石酸一匁を入れ、溶解るを待ち、火よりおろして絹或は布二重にて漉し、檸精二分を入れ硝子壜に貯へ適宜の水を和して用ゆべし又た檸汁百匁を布にて漉し、之に砂糖百五十匁を加へ前の如くして壜に貯ふべし。

◎砂糖のあく抜き法

砂糖を適宜の水にて煮返し、壺か桶かへ打あけ、其中へ玉子を打わりて入れば、あくは玉子と共に上へふき上る、これを掬ひ取るべし又、精進の時には玉子の代りに薯蕷をおろして入るゝもよし。

◎飯早焚の三徳法

先づ米をよく精げ、是に平生よりも多く水を入れ、釜の上に布巾か厚紙を敷き其上より蓋をなし、蓋の上には何にても重き物を載せ置き、常の如く火を焚き、沸騰や否や直に燃火を引き、残火斗りにて暫時蒸すべし。

◎酒の酔を醒す法

一盞の水に安謨尼亞二三滴を和して飲むべし。

◎船暈の治法

格魯拉児三瓦に蒸餾水六十瓦、及び薄荷油二滴に砂糖適宜を加へたるものを乗船する前に半分内服して船中に入り熟睡るべし、若し熟睡る能はざる時は残りの半分を再び内服むべし、又コロヲール四十六瓦蒸餾水六十コルラント舎利別六十瓦薄荷油二滴の四品を混合して船に乗る前に半分を内服むべし。

◎穢物を洗ふ法

格魯兒石灰少許を沸湯にて溶しその熱き所にて洗ふべし。

◎塒へ蛇の來るを防ぐ法

蛞蝓を取りてその塒の周圍に塗抹すべし。

◎食物の腐敗を防ぐ法

水飴三十匁を醤油一升の中へ入れ能く煮て飴の十分解たるとき冷して貯へ置き何品にてもこの醤油にて煮るべし。

◎蒲鉾の善惡を見分る法

蒲鉾を二ツに折るに脆くして焼芋の如く弾力なきものは腐敗せし魚にて製したるもの、弾力強くして砕けざるものは新鮮なり

◎鯡の澁味を去る法

鯡を米泔汁に二日間浸して後鍋に移し火にかけ沸騰たる時焼火把を一回毎に火紅に熱きて鍋中を攪拌すること五六回にしてその湯水を換へ常の如く煮るべし。

◎箪笥箱類に虫の附を防ぐ法

樟腦水を小刷毛にて板の裏表に遍く塗るべし、又た蕃椒の煎汁を塗るもよろし。

◎醤油の變味を直す法

醤油を鍋に入れ武火にて沸騰し徐々に文火にするときは泡と共に汚物の上面に浮き出るを杓子にて掬ひ取りて後冷却して貯ひ置くべし。

◎堅飴の製法

白砂糖三斤水二升を鍋にて一泡煎じ篩にて漉し、又鍋に入れ文火にて煎じ酢を酒盞に七分程入れ又た一泡煎じ後水飴を飯椀に八分程入れ、尚ほ一泡煎じ、餅米三合五勺を成るべくよくすりて數時間能く攪動し、適度に至りて板の上に饂飩粉を撒布し、この上へ流して凝固せて後切るべし。

◎水餅を久しく貯ふ法

餅を搗きたる日より五日間之を陰干にして後桶にまた五日間詰め置き、それより之を漬け置く桶或は他の器に移し、水を入れ置くべし又た之を出すには杓子其他の器にて出し、決して手にて出すべからず。

◎疊の汚染を落す法

石鹸水にて拭き取るべし又豆腐の湯にて拭き取るもよし。

燕巣の產地

燕巣は支那料理中無上の珍味として王公貴人の饗膳には必らず缺くべからざる食品なり、されば支那にて近年天子の供御になるものを官燕と唱へて極上等の品を選びて奉るを例とせり、隨つて其價も頗る高貴にして一斤能く數百金に價するものあり、元來この燕巣なるものは南洋の產にして燕の餌なり、これは秋風の起つを見て燕が北地より南洋へ向つて飛歸り新嘉坡の北方梧高山といへる土地に巣を營みて冬期こゝに群集するなりこの山天然粟を生じ、燕これを啄みて林木の間に巣穴を作り巣の中に窩を積むなり、その粘着質を帶ぶるものは燕の津液なりといふ。土人燕窩を採集するを以て業とし其方法は燕群の秋歸を待ちて粉團子を作り、或は甘蔗の汁を林木中に懸けて燕に供す之を犒燕といふ恰も蜂蜜を採るに砂糖を蜂の巣に犒するが如し斯くして此團子と燕窩とを交換して採り歸るなりと。

家事小言

K・M生

日常の事で衣服と什器の汚れた程見にくいものは御座いません、まして衣服は身の皮で、人に會へば先づ之れを見、次ぎに言葉をきゝ、次ぎは行狀を見るの順序でありますから、家庭でも晴れの場でも、尤も心を用ゐなければなりません、例へば衣服の縞柄、染色の工合、云はゞはでとかぢみとかに依つて、その着て居る人の心も推し測らるゝものですから、時と場合と年齡とに應じて、それ〴〵身を取繕ふのが婦人第一の勤めで御座いませう、殊に夏の單衣で、汚れ易き服を衣又は家庭に在つて、朝夕働く時などには、別に奇麗の服は要らないとしましても、時々洗濯をした清潔な衣服を衣るのが、衛生の爲めにも至極宜しい、夫れ故、夏はつとめて洗濯をし、汚れ物などは汚點を拔いて置くのが必要の事です。

全體衣物に汚點などの生ずるのは一寸の疎忽からで折角の衣服も二度と着られぬ樣になる事がありますが要するに附いた其處だけで汚點となるものと、附いてから後化學的の變化を生じて、色の替るものとありまして、其の點汚を拔くにも別々にしなければなりません、夫れ故其の汚點を拔かうと思ひましたら、其の過つた時に何を着けたかと云ふ事を考へて、適宜の汚點拔法を行はねばなりません。

油又は脂肪類の汚點を拔くには、曹達が宜しい之れを水に溶かして、洗へば直ちに拔けます、石鹼を水に溶かして、洗いても拔けるが、曹達を用ひて洗ふ時はアルカリ性が强過ぎると、往々衣服の染色を害する事になります、殊に絹布類などになりますと、一層纎維を損ずる恐れがありますから、成るべく稀薄なものを用ゐて、次ぎにレモン汁で洗ひ最後に水で洗ふと拔けます、葡萄、櫻の實など種々果物を食ます際、又は植物性の汁などで、過つて汚點を生じた場合は、最初石鹼水でよく揉み洗ひにして、次に淸水で洗ひますと、大抵な汚點は落ちます。

△酸類の染まりし時

硫酸、鹽酸、硝酸、醋酸、其他有機酸でも無機酸でも、總ての酸類の爲めに、黑色や褐色に染めた衣類が赤色に變じた時などは、其の部分にアンモニア水若くはアルカリ溶液を御附けなさい、大抵落ちるものです。

△普通の汚點拔新劑

普通の汚點拔き新劑として、使用するのは、軟性の水一斗に、白色石鹼二十匁を細片として入れて、能く煮沸し、その溶解したのを冷まして、炭酸曹達凡十五匁、硼砂凡八匁、アンモニヤ水凡五十匁、アルコホル凡二十匁、エーテル十五匁の五種を加へ充分溶解して一の洗濯液を作て洗ふと宜しう御座います、併し餘り薄過ぎては、何の効能もありません、其の加減が素人には一寸分り兼ねます夫故此れを適當な加減にするには先づ自分の目分量で溶解して、何か外の切れを用ゐて、試驗をして見るが宜しい、夫れで上手に汚點が拔ける樣でしたら、今度は本物の汚れた處を洗ふ樣にすると、決して間違ひは御座いません。

△インキの染まりし時

學校へ通つて居る方とか、銀行や會社でペンを使つて、始終インキに接して居る人は、過つて其の入れ物などを落して、往々衣物に汚點をこしらへる事があります、此のインキは大抵アニリンの色素を以て製したもので、青、赤、紫、皆同樣でありますから、之れ等の汚れ痕を拔くには、先づ強き過滿俺酸加里の溶液を其の汚れた所に付けて、三四十分間程經つた頃、其上に稀薄の亞硫酸液を懸けると、忽ち其の汚點を取る事が出來ます、若し其のインキを着けた直ぐでしたら先づ淸水若くは石鹼液で洗ひこれに衣類を浸して置けば油質其の他の汚染は能く落ちます。

△毛布類の洗濯

此の外汚點は別段目立たなくても、毛織物等の洗濯には餘程困る事があります、肩掛、毛布等に汚垢などがしみて蒸し熱い時などに臭氣を放つのはよくないものです、さてこれを洗濯するにも、普通の衣服や白布の樣には參らず、始末に困る事が御座います、これ等は、

洗濯石鹸、マルセーユ石鹸なら之れに越した事はありません、それに適當の水を入れて、大釜で煮沸せ、其の石鹸が悉く解けたらば其れを冷まして、テレピン油と、アルコホルの少許を加へて、充分攪拌しましてから、此れに毛織物を入れて、充分洗濯した後ち、別の盥に少量の食鹽を混じた水を用意して置き、之れに移して濯ぎ出すと、さつぱり奇麗に垢が落ちます。

△器物の洗ひ方

其他室内の装飾として、暖爐又は花臺の大理石、蠟石等の置物が、年を經て汚斑を生じたのを奇麗に洗ひ落さうと思ひましたら、炭酸マグチシヤに、揮發油を加へて、能く之れを混化した後で、之の液を大理石若くは洗はふと思つたものに薄く布き徐かに布切で、これを摩擦るのですが、幾度もすれば餘程の汚れでも落ちます、新らしく汚れたものならば大抵一二回位で奇麗になります、落ちましたらば、後で、再び布片をかけて能く拭へば元の通りにてか〳〵と光輝も發て參ります。

△手廻をよくせよ

簡易なる汚點拔きのあらましは、まづこんなもので之で大抵の汚點は落ちる筈です、然し之れを應用する事が巧みでなければ、何の功もありません、一體家庭の仕事は、別段六ヶ敷事はないが、只少し手廻はしをよくせなければ成ぬ、手廻しよくすれば萬事が奇麗に行き届くものです、故に什器が汚れたり、衣服が垢じみたりするのは、つまり奥様がいくぢなしだと、云ふ事を、知らせる樣なものですから、どんな粗末な衣服でも、奇麗に洗濯をして、綻びなどのないやうにしてあるのは、人から見ても體裁が宜いのみならず、自分も亦着心の宜いものです、殊に夏季の衛生は清潔が第一で御座いまして、勿論其の内には種々なる物も含まれて居ませうが、衣服の如きは直接に身に觸れるもので、毎日〳〵汗に汚れたり、塵を蒙つたりするものですから、よく洗濯して置く事が大切なる家庭の務めであります。

不思議な統計

各人一日の所得しらべ

此頃坊間に散在する見立表やうのものにして「世界各國人民一日所得一覽表」とへるものあり上は大臣大將より下は車夫馬丁に至るまで各人一日の所得高を擧げたるものにて趣向は如何にも奇拔のものなれども中に就て往々いかゞわしきものもあれば聊か批點を加へてこゝに紹介せん兎もあれ中々穿鑿に凝りたるものなりと思はる。

▲印は相違と思はるゝもの
●印は少し穿鑿に過ぎたるもの
◎印は一寸おかしきもの
△印は意想外なるもの
又金高の下に餘とあるは端數を除きたるもの

△	八拾圓五拾四錢	三井家理事
	廿六圓八拾參錢	住友家理事
	廿六圓八拾參錢	鴻池家理事
	廿六圓八拾參錢	三菱家重役
	貳拾壹圓餘	內閣總理大臣
	拾六圓餘	各省大臣
▲	拾六圓餘	全權公使
▲	拾六圓餘	日本銀行總裁
▲	拾六圓餘	郵船會社々長
	拾六圓餘	第一銀行頭取
	拾六圓餘	樞密院議長
	拾六圓餘	東京市長
	拾六圓餘	陸軍大將
	拾六圓餘	貴衆兩院議長
	拾貳圓餘	警視總監
	拾壹圓	辨理公使
	拾圓	大審院長
	拾壹圓	檢事總長
	拾壹圓	師團長
	拾壹圓	會計檢査院長
	拾壹圓	內閣書記官長
	拾圓	樞密顧問官
	拾壹圓	日本鐵道會社長
	拾壹圓	勸業銀行總裁
	拾圓	各省次官
	拾圓餘	各府縣知事
	拾圓餘	各省局長
	拾圓餘	貴衆兩院書記官長
	拾圓餘	一等稅關長
	九圓餘	旅團長
	九圓餘	式部長官
	九圓餘	大學總長
	九圓餘	高等學校長
	九圓餘	專門學校長
	九圓餘	山陽鐵道社長
▲	九圓餘	興業銀行頭取
▲	九圓餘	臺灣銀行頭取
▲	九圓餘	京釜鐵道總裁
▲	九圓餘	三井物產重役
▲	九圓餘	上等醫師
▲	九圓餘	日銀副總裁
●	九圓餘	郵船副社長
●	九圓餘	上等俳優
●	九圓餘	上等力士
▲	九圓	三菱造船所長
▲	九圓餘	川崎造船所長
▲	九圓	關西鐵道社長

九圓餘	炭礦鐵道社長
九圓	控訴院長
九圓	檢事長
九圓	一等軍艦々長
▲九圓	大阪商船會社長
△八圓餘	上等義太夫
六圓	上等船長
六圓餘	檢事
六圓餘	各省書記官
六圓半	各府縣事務官
六圓半	聯隊長
六圓半	二等軍艦長
▲六圓半	師範學校長
▲六圓半	中學校長
▲六圓半	高等女學校長
六圓半	郵便局長
●六圓	上等畫工
六圓	各省課長
△六圓	衆議院議員
五圓半	一等運轉手
五圓半	一等驛長
四圓半	普通辯護士
四圓半	中等醫師
四圓半	各府縣技師
四圓	普通判事
四圓	典獄

參圓	屬員
參圓	紡績技師
參圓	測量士
參圓	大隊長
參圓	一等軍醫
參圓	一等藥劑官
參圓	三等軍艦々長
參圓	稅務局長
參圓	中等汽船長
參圓	上等船事務長
參圓	水雷艇長
貳圓	中學校教諭
貳圓	郡長
貳圓	控訴院書記長
貳圓	陸軍中尉
壹圓六拾錢	中等畫工
壹圓六拾錢	ホテル料理長
壹圓六拾錢	二等軍醫
壹圓六拾錢	二等藥劑官
壹圓六拾錢	紡績一等技手
壹圓六拾錢	朝鮮航海船長
壹圓六拾錢	一等藝妓
壹圓五拾錢	中等俳優
壹圓五拾錢	中等落語家
壹圓五拾錢	上等音樂隊
壹圓五拾錢	灸專門醫
壹圓五拾錢	塗物師匠

壹圓五拾錢	上等木版彫刻師
壹圓五拾錢	中等新聞記者
壹圓卅錢	藝妓紹介人
壹圓卅錢	一等番頭
壹圓卅錢	警部
壹圓卅錢	監獄看守長
壹圓卅錢	高等小學校長
壹圓拾錢	尋常小學校長
壹圓拾錢	中等驛長
壹圓拾錢	少尉
壹圓拾錢	判檢事試補
壹圓拾錢	上等郡書記
壹圓拾錢	下等辯護士
壹圓拾錢	上等藥劑師
壹圓拾錢	上等娼妓
壹圓拾錢	中等脚本作者
壹圓拾錢	中等女義太夫
壹圓	普通執達吏
壹圓	お茶屋の仲居
壹圓	產婆
壹圓	廣告東西屋
壹圓	一等火夫
壹圓	稅關監視
壹圓	濱仲仕
壹圓	洋服裁縫方
壹圓	中等驛長
壹圓	普通汽罐師
壹圓	ペンキ屋

壹圓	井戸掘
九拾五錢	洋服所職長
九拾五錢	鑛山上等坑夫
九拾五錢	紡績技手
九拾五錢	辯護士上等事務員
九拾五錢	中學校書記
九拾錢	上等兵曹
九拾錢	陸軍曹長
九拾錢	一等看護長
九拾錢	上等村長
九拾錢	上等牽耕人
九拾錢	西洋料理人
九拾錢	酒造杜氏
九拾錢	煉瓦積職
九拾錢	疊敷職
九拾錢	屋仲居
九拾錢	各桶職
九拾錢	石版印刷職
九拾錢	下等寫眞職
八拾五錢	農田上等勞働夫
八拾五錢	時計職工
八拾五錢	電氣機械職
八拾錢	演劇囃し方
八拾錢	中等俳優
七拾錢	石工
七拾錢	船大工
六拾八錢	藝妓箱運し
六拾五錢	巡査部長

職業	賃銀
看守部長	六拾五錢
花電職工	六拾五錢
電燈工夫	六拾五錢
人力車夫	六拾五錢
代書人	六拾五錢
活版植字	六拾五錢
瓦葺	六拾參錢
一等兵曹	六拾錢
蒔繪工	六拾錢
妓夫	六拾錢
館手婆	六拾錢
上等宿屋女中	六拾錢
馬丁	六拾錢
荷船の船頭	六拾錢
西陣織職工	六拾錢
博多織職工	六拾錢
桐生織工	六拾錢
滊船掃除夫	六拾錢
倉庫勞働夫	六拾錢
ゴム製造職	六拾錢
友仙職工	六拾錢
豐田釜たき	六拾錢
鍍金職工	六拾錢
停車場赤帽	六拾錢
料理人	六拾錢
新聞探訪	六拾錢
硝子職工	六拾錢
保險募集人	六拾錢

職業	賃銀
活字製造職	六拾錢
大工	六拾錢
左官	六拾錢
木挽	五拾八錢
家根屋	五拾八錢
建具職	五拾七錢
洋服職	五拾七錢
疊刺	五拾七錢
手傳職	五拾七錢
煙草刻職	五拾六錢
鐵道工夫	五拾六錢
下等藝妓	五拾五錢
下等娼妓太夫	五拾五錢
滊車運轉手	五拾五錢
滊船料理人	五拾五錢
ホテルボーイ	五拾五錢
外國商館ボーイ	五拾五錢
商館の庫番	五拾五錢
煉瓦製造職	五拾五錢
經師屋	五拾四錢
鍛冶屋	五拾四錢
指物師	五拾四錢
靴工	五拾參錢
袋物師	五拾參錢
馬具屋	五拾參錢
床屋	五拾參錢
女髮結	五拾參錢
鑄物師	五拾參錢
植木師	五拾參錢

職業	賃銀
塗師	五拾參錢
綿ネル職工	五拾錢
縫針職	五拾錢
安質母尼職工	五拾錢
滊車々掌	五拾錢
按摩	五拾錢
醤油造職	五拾錢
看護婦	五拾錢
鐵道改札	五拾錢
印刷ロール運	五拾錢
活字文撰	五拾錢
石鹼造職	五拾錢
疊表職工	五拾錢
紡績職工	五拾錢
和服仕立職	五拾錢
車製造職	五拾錢
桶屋	五拾錢
下駄屋	四拾九錢
丸薬製造職	四拾八錢
電車々掌	四拾八錢
自働車々掌	四拾八錢
河川巡航船長	四拾七錢
洋傘製造職	四拾七錢
陶器畫工	四拾五錢
芝居茶屋女中	四拾五錢
劇場のお茶子	四拾參錢
巡査	四拾參錢
看守	四拾錢
點燈夫	四拾錢
消防夫	四拾錢
牛乳配達	四拾錢

職業	賃銀
郵便配達	四拾錢
裁判所廷丁	四拾錢
下等俳優	參拾五錢
電話女技手	參拾五錢
停車場切符賣	參拾五錢
陶器繪畫職	參拾五錢
油絞	參拾五錢
綿打	參拾五錢
漆搔	參拾五錢
版摺	參拾五錢
玩具彩職工	參拾五錢
雛人形職	參拾五錢
新聞配達	參拾參錢
煙草まき	參拾錢
園藝職	參拾錢
馬夫	參拾錢
紙漉	參拾錢
日傭	參拾錢
米搗	參拾錢
菓子製造職	參拾錢
木綿職工	參拾錢
養蠶工(男)	參拾錢
農家作男	參拾錢
蠶糸織	參拾八錢
養蠶女	貳拾參錢
農作女	貳拾貳錢
燐寸軸ならべ	貳拾錢
まつち箱はり	拾六錢
下婢	六錢五厘
風呂屋の三助	六錢
飲食屋出前持	五錢





往き歸り

あき子

語る談しに盡きせぬ名殘りを惜しみて、さらばとばかり、夕暮れの青田續きをしとゞに露にぬれて、淋しけれど順善ければ、道を小幡村へと取つた。

宵闇の空に燦として輝く星の、風に翻られては暖さ相見渡せば、行衛遙かに仄の黒う眞弓山は夕靄の中に消えて遠く幽かに鹿島灘の浪は、淋しう太古の音を傳へて居る。

村を過ぎて町へ這入つた。

兎ある四ッ辻を右に折れて、横丁の路次二つ通り過ぎて、夏蜜柑の香氣がすつとすると、友は急に立ち止まつて此處よと云つた、何をと私は問ひ返すと、先刻の話さね、私大方此の水菓子屋じや無からうかと思ふの。

先刻の話つて？　怎うして又此の水菓子屋が……

ホヽヽと友は艶やかに笑つて、宜いからさ、彼の二階を御覽なさいな、彼麽釣り荵なんぞ釣るして鳥渡這麽片田舍じや見られない圖ではありませんか、貴女ね彼の一寸ばかり開けてある障子に、朦朧と明りの影のさしてる、あの中に甚麽人が居ると御思ひ遊ばします。

然うね、私には怎うも分りませんね、と情なく云ひ

て、さうさと歩行き出せば、友は熱心に追ひかける樣にして、其らね、……善いわ、私又先刻の話と何か關係でも無からうかと思ふんですの、だつて私、未だに不思議でならぬ事があるんですもの。

……だから學校々々と云ふけれど、女子の教育は些と考へものだて、……例の昔に變らぬ口調でもつて仰やしやつた、あの話よ。

其れや、貴女は此の土地へは始めてゞも居らつしやるし、ですから、氣もお附きにならぬは無理は御座いませぬけれど、私は、此處へ來た、慥しか其の次の日よ、然うさ丁度五時頃でしたかね、彼の水菓子屋の前を通る事があつたんですよ、而して私不圖彼の二階を何の氣無しに見ましたのよ、するとね、あの二階の手摺りへ以て行つて濡れ手拭が掛かつて居たんですの、此の邊の樣に漁業と農業とを家業として一日外で勞働してる處では、明かるい中に、湯に等行くつて事は無いんですとさ、其れですのに、まあね、其手拭が湯に行つて濡れたものか、夏の事だから、一寸汗でも流した爲に濡れたのだか、其れ迄は知りませぬけれど、其の手拭の端に僅少、眞の僅少だつたけれど臙脂が附着いてたんですのよ、此れが貴女東京の眞中であつて御覽、別に不思議とも何とも思ひませんがね、這うね、四邊の光景とのコントラストが妙じやありませんか、終、變にも思はれまして、色々な空想も浮ぶと云つた樣な譯、けれど其時は私、其の上もつと深く考へ樣とは思ひませんでしたのよ。

終此間の事で御座いましたが、不圖又此の町を通る事があつたんですよ、其時は丁度夕立の後でして、からりと空は晴れて、一層もう眞青に澄み切つて居るんでせう、路端の水溜りや等に星がきら〳〵と輝いて、夫れや見るから涼しい夕暮れでした……今御覽遊ばしたでせう、彼の水菓子屋の横の路次口ね、彼處に可なり大きな其癖紆曲つた松の木が一本あつたでせう、其側に假名で「をかの」つて淡暗い瓦斯燈が朦朧立つてたで御座いませう、私は、其の瓦斯燈の光を透して雨に濡れた松の葉末の露の如何にも美しかつたのに

見恍れてますとね、然うしますと、彼の水菓子屋の板壁に密着と寄り添つて派手な浴衣を着た細つそりとした女が後ろ向きに立つてたんですよ、吃驚したね眞全く、何だか物恐ろしい樣で、凄くなつて來て再びは見歸る勇氣も出無くなつて走る樣にして其處を通り拔けたの、其れから私が物好きの樣でしたけれど何と無く氣になつて、其の女が怎うも其の水菓子屋の二階に居る人の樣な然して其の女は



甚麼境遇の人だらうなんて、妙に、自分ながら呆れる程、種んな空想が浮んで參りましたのよ、然したら今日ね先刻彼麼お談しを伺つたものですから、必定私は其の人の樣な氣がしてなりませんの、否もう私は怎うしても然うとしか思へませんのでも、貴方は？

然うねと私は例の煮え切らぬ生返事をした其れでも何と無く懷かしかつたから、通り過ぎし夕暮れの町を振り返ると、夢の樣に淡く、

思ひなしか秋にも況して田舍の夏の黄昏は、淋しかつた。

ねえ阿方然うは思はなくつて？

重ねて友に問はれて私は先の話と云ふのを思ひ出しました、要は唯。

生活の程度位置等を考へずに、悧潑で學校の出來も人並よりは宜かつた處から、娘を東京へ迄出して、教育さして、天晴一かどの大學者にする積りであつたらしかつたけれど、都の空に漲る紅塵は何時迄も此の娘を清淨にはして措かなかつた、善からぬ風聞の其處此處と聞こえ初めてから、親等も大變に心配して、厭と云ふのを無理やりに娘を連れて歸つたとやら、此の上とも大切の娘に疵無かれかしと兩親は頻りと嫁入り口を捜したけれど、生強ひ、詩の歌のと騷ぎ廻り、英語の文典に不審紙貼つた身には、よしや貰ひ人があつても、厭々と駄々を捏ねる、親たちも終には根氣負けのしてか、三十越えて可惜女の獨住み、彼れ見よ女學者の果ては大方彼麼者と終には人の見向きもせねば、我れから身を持ち崩して、今は何とやら、父母の膝下にも住まひ兼ねて、公然は教員にと云へど、去る町の怪しげなる二階借りて、怪しげなる容子して、怪しげなる業を爲し居るを人は見しとも云ひて、いや早や俺共の樣に老人になつては罪は誰れにあるか、何れに非はありや等と云ふ判斷は迚もつかぬけれど、生強ひ人眞似して生意氣な心さへ起こさなかつたら、祖先を辱しめ父母に心配を懸け、己れも、這麼慘憺たる歴史を殘さなかつたらうに……七年振りの昔の先生、老後の餘生を此處にと友から聞いて、急に思ひ立つての草枕旅と云へば心細けれど、しむみりとした今日の話しと云ふのは之で御座います。

私は餘り物事を深く考へる事は好みませんから、此の先生の話しと、友の云つた彼の水菓子屋の二階と、其れから雨上りの涼しい夕暮れに見しと云ふ其の婦人と、何等かの關係でもあるかの樣に、友程、小説的に空想的に考へ樣とは致しませぬけれど、けれど兎に角旅の出來事としては之れ位、妙な感じをさせられて淋

しい田舍の夜の町を通つた事は無いので御座います。
友に別れを告げて旅館に歸つたけれど、旅窓の月影何時の間にか高く上りて、青葉を渡る風のさや〳〵と蚊帳を拂ふ心地宜さ、蛙聲近く枕頭に通ひて、夜や更けし月にや更け行く、鐘聲遠く空に落ちて、

* * * * * *

噫、昨日は、水戸を經て仙臺へ行つて、所謂奥州五十四郡の舊領主、伊達の本塲と、水戸公傳來の質素なりし治跡との對照を面白いと見て來たけれど、明日は再び都へ歸つて、扨て思ひ出多き今日の一日を、何と對照しやうと云ふのやら。

早稲田の夕ぐれ

鈴子

一

百花爛熳の春は逝きて、江戸川の流れ緩く、目白臺の翠巒深ふして、瀝る新緑の木影懐かし、顧みれば市街をつゝむ人烟、濃く薄く、篇々の滊笛、遠く近く、勝に是れ淡々たる夏の世界、とく起き出でゝ關口の瀧の邊りに出で立てば、とう〳〵たる音茂れる藪の彼方に響き、涼しき風袂を拂ふ、夕に早稲田の畦畔を辿れば、弓の如き半月青田の水にうつろひ、圓かなる月、杜鵑の鳴きて過ぐるを聞けば、こよなき感興深くして轉た斷腸の思あらしむ、これなん東京の郊外、城西の別天地、早稲田の郊村、又以て聊か詩趣なしとせず。

二

昨日まで往きかひたる女子大學の生徒、ラケットを手にしたる早稲田大學の角帽、其の春の頃運動あり、期せずして唱へ出して魔風戀風、目白のあたりを吹き荒したるやいかに、今は暑中の休暇に、故國の人となりて、清く涼しく又樂しき家庭の晝寐に、あたら早稲田の夢を結ぶなるべし。

想像しても見たまへ夕食後の散歩、共に手を携へて駒塚橋の畔に立てば、大學の莚、大隈邸の綠樹、陸離相接り、轣轆として遠く汽車の過ぐるを聞けば、目白の停車塲や今いづこ、あゝ、今熱塵都の人たるも、明

日は山河幾百を隔てし田園の人となるを得べし、一條の鐵路、文明の利器、「岩きり通し山を拔き、數くや千里の鐵の道、今朝松島を分れ來て、今は隅田の月を友」と歌はんず、小學時代を追想して、其の無頓着なりしに驚くものもあらん。

歸省の同行を約し居たる最愛の友、父、危篤の電信に驚かされ、試驗半ばにしてかへりぬ、既に半月を過しぬるに、きくべき音信更になし、病氣は如何に、友や何處と、思ひ焦がるゝものもありなん、さては樂しき家庭に、妹ども連れ立ちて、月を友として遊ぶもあるべし、あゝ、東西に散れる學び屋の友には、早稻田の田圃、目白の翠巒が、如何に想像に畫かるべきか。

三

早稻田は實に東京の田舍なり、田園趣味を知らんには、此地を措いて他に求むべきなし、大學の出來ざりし前を追想すれば、こゝは一面の茗荷畑、蛙の名所、其の附近には、椿山莊、天下一の俳人の住みしてふ芭蕉庵、五月雨の松、やがては鶴龜松、女子大學、太田道灌が少女に簑を借りたりてふ有名なる山吹の里、なか〳〵に詩的の趣味ありて、只其中に一廓をなせる大隈邸あるのみなりき、然るに大學の建てられし以來、天下の俊才此の門に集り、「煌々五千の炬火は、城西の天を燒き、今ぞ立ち出づる、早稻田の健兒隊」によつて流行り出せし提燈行列、更に早稻田の名と共に全國に紹介せらるゝに至りぬ。

思へば二十年の昔、呱々の聲を擧げし此の大學、今は三千の校友五千の子弟を養ひて、更に〳〵倘は發展せんとし、廣く清韓の秀才を集めて敎育し、東洋學術の淵叢たらしめんとす、其の任や重大なる我等が想像の及ぶ處ろにあらざるべし。

四

こゝに早稻田と相對して一區の學府あり、女子大學といふ、三十四年の創立、校長成瀨氏によつて計畫せらる、女學校に大學の名稱を冠せしもの本邦に於ての嚆矢たり。

時勢の風潮とは言ひながら又中々盛大となりしもの

かな學を修むるもの既に一千五百餘、訓練されたる其の校風、主張のある良母賢妻主義、何は兎もあれ都下數十の學校中一頭地群を拔けり、創業僅かに六閲年、卒業生を出す三回なるも、校運年と共に發達して、其の進歩の速かなる敎育界の奇跡なり。

五

早稲田は實にその學生によりて開拓せられたり、二十年前に於ける早稲田と、今日の早稲田とは、其の自然の趣味こそ沒したれども、其の物質的に開け行く有樣、實に想像も及ばざる程なり、學校今は暑中の休みとなりて、昨日まで雜沓したる早稲田の町、學校、小徑、テニスの



初夏スケッチ

コート、今は雜草生ひ繁りて露拂はされば、行くべくもあらず、其の閑散、其の自然、其の行人の稀れなる少くも盛夏二ヶ月の間は、二十年前の俤を偲ぶに足りぬべし。

六

余笈を負ひて早稲田に來りし頃は、其の發達も今日此頃の如くにはあらざりしが、學窓五年の間に、見渡す田圃は悉く埋め立てられて、軒並び家立ち早稲田てふ其名は最早實に相應はしからずなり、僅かに大隈邸の北隅に數畦の田を存すのみなりき、されば早乙女が唄ふ鄙びし田植歌も童の秣かふ小牛の牟々の聲も

きくべからずなりぬ、あゝ、自然の趣味こゝに沒してありし昔の親はいづくぞや、實に物質的の進歩、移り行く世の有樣、驚かれぬる事にこそ。

おゝ暑し、蒸し暑し、今年は旱魃なり、江戸川の流れいしくも涸れたり、朝に夕に水注ぐべく、田の面を歩るく人の西に東に、空行く雲の南に北に、墨の如くなりしを見れば、夕立や來ぬらん、苗や生きぬらんと思ひはゆくりなくも耘ぎる人の心の上に馳せぬ。

七

想像しても見たまへ、今日此頃の暑氣日中は九十五度といふ稀有なる暑さ堪へがたくして、流汗瀧のごとく事了へて漸く家に歸りぬ。

晩餐の後、獨り庭に面して端居すれば、そよ〳〵と吹き來る一陣の清風、三かゝへにあまる桂の木を拂ひて、燈火も危きまでに余の衣を挾ちぬ、其の心地よさ清々しさ又何にかたとへん、セチバ湖畔の人今や幾何に水晶宮殿夫れ果して奈如、あゝ、天下多事人生夢の如しなどゝ、圖らずも懷は九天に飛び、九地に馳せ、萬斛の感、余の胸を衝いて、粛然たるものやゝしばし、思はず夢は故山の邊を辿りて、醒むれば目白臺の鐘既に三更を報じて、弦月東天にかゝり、孤燈迷滅街頭人既に定まりぬ。

少女の葬式を見て

佐倉桃子

儂は一歳醫師から朝の運動を勸められまして程遠からぬ靑山墓地へ能く行き〳〵しては、其處に人生の敢果なさを感じた事も度々の事でございました。

ある朝の事でしたが、儂は此日何日になく寢過しまして、墓地の入口まで參りました時には、もう旭があか〳〵と映して、小草の露も乾かうとする頃でした。例の通り儂は葬儀場から眞直ぐに、霞町の方へ出やうと、今し、御承知でもございませう、常陸丸殉難者の御墓の前まで參りますと、一旒の旗を先きにして、眞個に淋しい葬式がだら〳〵阪を、此方へ上つて來る

のでした。

淋しいと申して、何も差擔ひと云ふやうな哀れな葬式ではなかつたのです。花も一對行けば、迎ひ僧も伴で練り棺の後からも十四五人の伴がぞろ〳〵踵いて行くのでしたが、僕は摺違ひに銘旗を讀みますと、日置野ゆら子と筆太に誌してあるのです。

扨は女かと思ひながら、不圖日置野と云ふ苗字に心つきますと、ゆら子と云ふ名まで何處やらに覺えがあるやう！僕は葬式の列が遠く〳〵過ぎて行くまで、朧の底を探らうと、立盡して居ましたが、不圖胸に浮んだは僕が未だ幼い時分、麻布霞町に住んで居ました時小學校の同じ級に、日置野！それよ、ゆら子と云ひました。

あゝ、其人の遺骸を葬る列であるかと思ふと、僕は有繋に身の慄へを覺えました。日置野ゆら子！甚麼娘でしたらう、僕とは別に親しいとまでの友ではなかつたのですが、罪のない、可愛い、そして人馴つこい娘だと思つて居ました。

さうです、容貌は先づ十人並の、圓顔で眉が濃く、口元に少々難はありましたが、其涼しさうな眼は、鈴を懸けたやうで、誰しも褒めぬものはありませんでした、

僕よりは確か一歲の妹でした、僕は今が十九、して見るとゆら子は今年十八です。學校で別れてから彼是七年になりませう、僕は其後高等二年で小學を退きまして、女學館に通ふ身となりましたが、生來虛弱な身體ですから、學問も他人程は進みませず、かうして健康を保つ事にばかり懸つて居るのです。朝の運動に墓地へ參りますのも、實はいつ此墓地のお世話にならうやらと、身の行末を敢果みに來るやうなもので、先きへ死んで來て居る人達に、此身の果を賴むと云ふやうな極めて淋しい考へです。

あの時代の日置野ゆら子さん、甚麼に活潑でしたらう、僕は今も申す通り、幼い中から、氣無性の方で、運動などは餘りした事がありませんでした、放課時間でも戲場に殘つて、編物やお手球をとつて居ると云ふ

風でしたがゆら子さんは、放課の鈴が鳴りますと、一先きに運動場へ驅出して行つて、縄飛やら、鬼ごつこやら、さては男の兒の眞似をして、人取などゝ云ふ遊びをしました、何と云ふお轉婆だらう、ゆら子さんは女ではない、男が女の身體に產れて來たばかり、よと云つた事もありました。

ですから、儂とゆら子さんとは餘り深く結ぶと云ふ事もなかつた代り、また別段口諍をすると云ふやうな事もなく、儂がゆら子さんをお轉婆な人、男のやうな人、けれども何處か愛くるしい人と思つて居ました通り、ゆら子さんもまた儂を、陰氣な女、話甲斐のせぬ人けれども、別に惡氣のない、友と思つて居たでせう。

誰でもさうですが、幼い中と、とし頃になつてからとは違ふもので、甚麼お轉婆な、甚麼男らしい女でも年頃になれば女らしくもなり、また異姓を引くだけの愛嬌の自然に出來て來るものです。それから申すと、儂は餘り多くの變化を見せぬ、それは儂自身もさう思つて居る位、幼い中からの陰氣と、口不調法と人嫌ひとは、何處までも儂を離れず、病氣になつてからは一層此度を進めたやうです、

ゆら子さんは果して什麼でしたらう？さうです、思ひ出せば、一昨年の春矢張同じ級の宇島さんにお目にかゝつた時、さう〳〵、ゆら子さんの話もありました宇島さんは同窓會の人が追々に散つて行く事から、續いてあのお轉婆であつたゆら子さんが、產れかはつたやうに柔順しい人となつて、つい近くに同窓會へも出られないやうになりましたが、何か深い煩悶があるらしいとの事！

儂は其時別にゆら子さんの上を想ひやつた譯でもありませんでしたが、宇島さんのお話を伺ひまして、まアあの人がさうも變るものか知ら！と半分は疑ひの眉を寄せたのでした。

什麼してあの活潑な方が煩悶なぞを遊すやうになつたのでせうと聞きますと、宇島さんは眼を睜つて、儂も深い事は知りませんが、何でもある青年と深くも云ひかはして、互に末を樂んで居たのださうです。ところ

が御存知の通り、ゆら子さんは一人娘で、其の云ひかはした青年とやらが、またある豪家の一人息子とか云ふので、嫁になら貰はう、養子になら一緒にしてやらうと云ふやうな問題から、とう〳〵破談になつたさうですね、それは世間に随分多いことで、まア他人からの考へで申せば、神様の成就さして下さらない戀ならば、諦め一つでき た道もありさうなものとも思ひますが、當人になると



さう云ふ羽目になればなる程、神様のお思召に逆らつても其戀を成就したくなるものと見えまして、その事のありましてからと云ふもの、あの活潑で、そして生々として居たゆら子さんは、急に沈み切つて深い〳〵物思ひに沈むやうになり、身の痩せも人目に立ちて、憐らしいまで鬱ぐ事があるさうです

話は單にこれだけでしたが、僕は今あの葬儀を見て、追懐の情に堪へません、青年とは

甚麼な人であつたらう、多分は品格のある學生で、制服も始終折目正しく、高襟ではないが、さして粗暴に流れるやうな人ではなかつたらう、學生がゆら子さんに見染めたか、ゆら子さんから先づ見染めたか、戀の女神が甘い毒を兩個の口へ濺いだ時には、まア、甚麼であつたでせう、ゆら子さんとして其戀を内に秘める筈はない、少しでも多くの人の眼を曳かせて、自分の戀の甘さを他人の上にも配つたであらう、手を執合ふての兩嶺、江の島……甚麼に樂しい、また甚麼に希望に滿ちた旅であつたでせう！

儂は莞爾を禁じ得られませんでした。何と云ふ想像を逞ふしたものでせう、ゆら子さんの戀、それは甘いものであつたに相違ない、けれども手を執合ふては函嶺なぞと、何處から割出した考へでせう、自分も今こんな事を理想にして居るのか知ら、と思ひますと今の莞爾は直ぐに掻消えて、慄として四方を顧みました。

で、また想ひますと、其失戀の境に立つた時、甚麼心であつたらう、それは他人の考へるやうに直ぐに諦められはしまい、けれどもいつまで其人を想つて居たところが、什麼なると云ふ見當てはない、まア甚麼に煩悶もし苦しみもしたらう、隨分世間の親と云ふものは、若い時分同じ經路を辿りながら、其子の戀に對しては冷かなものですが、此間に立つたゆら子さんの胸は、何處まで悶へに沈んだでせう、今日の葬式、あゝ今日の葬式も、ゆら子さんが其頃に發た病氣からに相違ない、肺！乾度それに違ひない、と思ふと自分もまたいづれは同じ運めとなるのは覺悟して居るのです。

あか〳〵と照る日の影は道に落ちて、今日の暑さも思ひやられます。儂はこんな事を想ひながら、いつまで其處に居たでせう、人は何と思つたでせう、蝙蝠傘に日ざしを避けて、もと來た道を急ぎました、騎馬の軍人が風を切つて過ぎた後から、隱田へ歸ると云ふ荷車がごろ〳〵と二三臺つゞいて儂を追ひ拔いて行くのです。

派出所の前まで來ると、もう儀式は了りを告げて、ゆら子さんの棺は此方へ、松並木の往還を左へ切れて

行くのでした。
儂は云ひ知らぬ哀れを胸に感じまして、其儘去るに偲びませんでした。で、また歩みを返して、それは見え隠れと云ふ歩調をとつて、棺の後に従ひました。
要木垣に圍まれた三坪ばかり、側らに古いお墓が一基、先祖代々之墓とは僅かに讀まれる、右に一坪土塊は山をなして、中央に深い穴は掘られて居ました。棺は今この山へ下されると、二人の壯漢は裸足のまゝ、逞い手に綱をしごいて、犇とばかり、其棺を！儂は思はず眼を覆ひました。と、見ると、もう棺は深く其穴に納められて、人々の手に投げられる土塊の音は、いかに淋しく響いたでせう。
儂は要木垣を離れました。で、人知れず合掌して、衝と其處を去らうと、急ぎ足に、松の一木の根を右へ元の往還へ出やうとして、不圖見返つた眼の底に、映じたは、なに細い墓標に墨黒々と、日置野ゆら子之墓！胸を抱いて立縮む、途端に鈴の音褒れた蝶がひら〳〵と傘を外て、高く〳〵揚りました心ありてや曇る空！

天災遭難の感

小公子

今年は丙午だと云ふので、迷信家が種々の蜚説を立てゝ、大火事があるの、大地震が來るのと、喧しく言ひますが、元よりそんな理窟のあるべき筈はなく、又よし地震や火事があつたにしても、それが丙午の年だからと云ふ事は出來ません。
併し昨年から殊に今年の春へかけては、世界各國に度々劇烈な地震がありました印度と云ひ、伊太利と云ひ、近くは臺灣の地震、桑港の地震と何れも世人を恐怖させたのであります。
東京に於ても春來二三回の强震が續發した爲に、今にも非常な劇震が來るだらうと云ふので、詰らない流言を眞に受け、一時は上野の山や日比谷公園などで、避難に一夜を明かす様な愚を演じたこともあり、亦去る五月頃にも、山の手邊の井水が涸渇するのは、全く

大地震が來るのだと、早くも騷ぎ立てましたが、之も降雨が充分に有つたと共に、全く噂が無くなつて仕舞ひました。

此の樣な話は啻に東京ばかりでなく、必ず各地にあつたに相違ありませんが、一體地震と云ふものは、いつ起るかと云ふことは、其道の專門家ですら、未だ研究が出來ないのでありますから、根據のない流說を信じて、無暗に戰々兢々するのは、極めて馬鹿な話であらうと思ひます。

其處で皆さんの中には、或は未だ實地に大地震にお遭なされたことのない御方も御座いませうから、私は之から少しく自分の經驗した大地震のお話を致して見ませう。

今から數へて見ると、大分舊いお話で、最早や十五年程になりますが、併し私に取りましては、未だ二三年前の樣な氣が致します、忘れもせぬ時は明治二十四年の秋、十月二十八日朝六時、俄然として起つた大地震は、濃尾の山野市街村落を動搖して、山を崩し谷を埋め、屋を倒し且つ燒いて、萬餘の生靈を奪ひ、十數萬の家屋を潰倒せしめ、無慮幾十萬の人民をして、風雨を凌ぐべき所をさへ失はしめたので、今にして猶濃尾の地震を思ひ出せば、戰慄せずには居られません。

濃尾大地震の震源地は、西濃根尾谷の地盤が陷沒したからだと云ひますが、其被害は啻に濃尾ばかりでなく、靜岡福井の諸縣にも及び、殊に福井縣の如きは數名の死者を出し、五百以上の潰倒家屋を生じたので、全體の範圍は極めて廣かつたのであります。

私の土地は、同じ美濃國でも、震元地とは遙かに距つて居り、殊に幸なことには、地震の路に當つて居ませんでしたから、僅に一里餘の土地で、非常な慘害を逞しふしたにも拘らず、どちらかと云へば先づ被害が少なかつた方でした。

十月二十七日の夜は空が曇つて、變に溫い晩でしたが、夜中からは細かな雨が降り出しました、がそれも忽ち止んで翌日の二十八日は、空がやゝ美しい靑天井を見せて居ります、私は何時にない早く起きて、火鉢

に火など入れ、栗の實を燒いて妹と二人で食べて居りました、御飯が出來しだい早く濟ませて、他人よりも早く學校へ行かうと道具を風呂敷に包んで用意して置きました(時に十歳)、すると不思議じやありませんか、ゴーウゴーウと云ふ妙な響がしますので、さては雷が鳴るのだらうと思つて、妹と二人で一生懸命に耳を押さえて居たのです。

處が其響は忽ちに強くなつて、柱から障子壁などが、激しく動搖した爲、棚の上に置いて有つた巖疊な置時計迄が、眞倒に轉落すると云ふ騷動でしたが、併し地震と云ふものには、何の經驗もない子供の事ですから、不思議と恐怖心とで、どうすることも出來なかつたのです。

すると奥から寢巻のまゝで飛び起きて來た兄が、地震だから逃げよ、早く門へ出ろと云ふて、私共の體を攫む樣にして外へ出して呉れましたが、震動が激しい爲に、立つて居る事が出來ません、誰も彼もみんな四ツ這になつて居ます。

こうなると只もう怖いばかりて、夢中ですから、どんな響がするやら、一向に判りませんでしたが、庇が、落ちたり、屋根瓦が飛んだり、石垣が崩れたりして、只一面の土烟が上るのを見るばかりです。

すると其中に物知りの人があつて、今に一層激しい搖り返しが來るから、こんな所に愚圖々々して居ては大變だ、早く藪の中へ逃げ込むがよいと言ひ出しましたので、誰も彼も一時に藪の中に馳け込んで、家は明け放し放第、物が無くならうが燒けやうが、此の場合そんな事を思ふものは一人もありませんでした。

常には寂然として、誰も居ない藪の中へ、急に何百戸と云ふ新規の部落が出來て、先づ俄作りの竈を拵らへ、御飯を焚くと云ふのですが、肝腎の井戸が崩解した爲に、水を汲むことが出來ず、御飯は容易に出來ませんでしたが、何人も彼も胸も腹も一ぱいで、御飯などは見る氣もしなかつたのです。

藪の中へ入つてからも、強震は絶えず起るので、藪全體の竹が其度毎に強く搖れて、一層物凄い感じを與

え、後方の山岳から米俵の様な大きな岩石が落ち、禿山の崩れる土烟は、殆ど天を黄色に染めると云ふ有様で、更に大きなのが來るだらうが、さうなれば家と頼む此藪も、彼の山が崩れて埋められるかも知れぬと云ふので、誰一人として生きた心地はありませんでした。

さて段々と時刻が過ぎて、日暮方になりましたが、小震は依然として續發しますので、いよ〳〵今夜は竹の柱に笹の屋根、自然の家屋に臥すことゝなりましたが、併し御承知の通り、竹藪と云ふものは、何れも竹が密生して居るから、思ふやうに寢床を設けることが出來ない爲め、或は畑の中に板葺の急造小屋を建てたり、又はかけ離れた所にある小舍に陣取つて、調度のものをば皆枕頭に置き、いざと云へば何處へでも逃げられるやうにして漸く横になつたのでありますが、それから約二ケ月の間は、常に戦々兢々として、この様な假小屋に起臥したのでありました。

私の實地經驗談と申すのは、先づこのやうなものでありますが總じて地震の時に最も恐ろしいのは火事であります、先日の桑港に於ける大地震の如きも、實際地震よりも、寧ろ火事の爲めに、更に甚しい損害を被つて居るかの様です。

彼の濃尾の大震の時にも、岐阜其他二三の市街地では、不幸にも火を失したのでありますが、かう云ふ時には、水の供給は毫も出來ませんから、如何に焦慮しても、殆んど手の出し様が無く、猛火の威力を傍觀して居るの外ありません。

地震後の火事の恐ろしさは例へ様もないので、罹災者が體を挫かれて、遁れることが出來ず、只悲鳴をあげて救助を天に乞ふて居るのに、猛火の手は容赦なく、之を生ながらに、燒き殺した數は、決して少なくないのでした。

次に地震だ！と云ふて外へ飛び出すことも一利一害で、甘く飛び出して、適當の所へ避難すれば、それは首尾よく助かりませうが、どうかすると柱や庇の轉覆する其下に挫かれて、即死する様なことは極めて有勝の事で、却つて平氣で家の中に居たものが、何等の損

害を受けなかつたこともあるのです。

要するに大地震がある時には、戸惑はない様にするがよろしい、何方へ遁げれば安全だしら、逃げるよりも家の中に居た方がよからうかなどと、マゴ〳〵して居ると、其中に柱や壁の下に潰されて仕舞ひます。

濃尾の地震に就いての惨話は、極めて多く御座います、名は一寸記憶して居ませんが、岐阜市の或る所で、夫婦に赤ン坊の三人暮の家がありましたが、ソレ地震だと云ふので、一時は二人共表へ飛び出しましたが、さて可愛の赤ン坊を取り出すことを忘れましたので、二人共急いで再び引き返し、奥の一間に何も知らないで眠つて居る子供を抱き起して、さて遁げ出さうとしましたが、殘念ながら表の柱がいつの間に傾いたので出口を失つてしまひました。

どうしたら出られやうかと、夫婦の心は狂亂の體で、小腋に赤ン坊を抱えながら、右往左往に逃げ惑ひましたが、心なき火の手は、無慚や此の可憐の親子三人を燒いて、生きながらの白骨と化せしめたのでした。

これも岐阜市の近傍での話でありますが、年取つた父親と、其息子とが、わびしい暮しを立てゝ居りましたが、スワ地震だと云ふので、驚いて表へ飛び出す途端に、一足逃げ後れた父親は、どうした事か足元が狂つて、其まゝドシンと倒れたが最後、庇が落ちて來た爲めに、とう〳〵一方の腕を挫かれて、拔き取ることが出來ません。

息子は之を見て、たつた一人の父親を、見殺しにして濟むものかと、庇を起して助けやうとしましたが、氣は亂れて施す手術はなく、父親が助けて呉れよ、助からねば早く殺して呉れよ、と悲鳴を揚ぐるに彌々血迷ふて、どうしやうかと思つて居る内、例の火の手は隣の家から起り、みす〳〵燒殺さうとしますので、今は之迄と有合ふ山刀で其腕を撲切り、やつと目的は遂したものゝ、此の痛手には流石の父親も堪り兼ねたと見えて、間もなく絶命したと云ふことがあります。

こんな惨話は其當時覺えきれない程ありましたが、今では大抵忘れて仕舞ひました、誠に地震に伴ふ火事

と云ふものは、恐ろしいのであります、地震が開裂して其中へ轉落したなど昔云ふ話はあまり御座いません、亦山が崩解して人家を埋めたと云ふことも、普通の地震には、餘り其例がないのであります。

さて地震はどう云ふ時に起るか、之は專門家でも判りませんが、併し地震のために、氣象上に變化を呈せしめることは往々有る樣で、昔しから申します通り、六つ七つ風に四つ日照り、五七の雨に九は病と云ふて、地震のある時刻の如何で、天氣の模樣が變るやうです、即ち六つとは今の六時で、八つが二時、四つが十時、五つが八時、七つが四時、九つが十二時と云ふ割合です、之とても元より昔しの人が經驗上から割り出した占ですから、先づ當らない方が間違ひないでせうが、併し曇天の日に地震があつて、急に晴れ模樣になることもあるし、晴天の日に地震のために、空が曇る樣なこともありますから、物も試し今度地震があつたらよく氣を付けてみて御覽なさい。先づは大地震の經驗談も此の位にして切り上げと致します。（完）

痴人の夢

春江女史

痴人夢を語ると申します、語つてさへ痴人ですもの、之れを筆にするに至つては、痴人に苔の生えたものでせう、

『まあ奇麗ですことねえ、斯う云つて私は俊雄さんの顏を見ました、場所は本郷座の高土間で、今悲劇「ハムレット」を見て居る最中なんです、オフエリア姫の姿が本當に美しいので、私は恍惚となり、

『まあ奇麗ですことね。』と斯う云つて俊雄さんの顏を見ますと、俊雄さんはニッコリ、私は嬉しさが胸に滿ちて、

『あなた、私はね、オフエリア姫の樣に美しくなりたいのですよ、けれどあなた、ハムレットの樣に幽靈なんか見ては厭よ。』と云ひながら、再び舞臺に眼を注ぎますと、オヤ〱〱〱、華麗な舞臺の景色は何時

か消えて、見渡す限り草茫々たる荒野原、私は一頭の犢牛を曳いて、北へ〳〵と歩んで居るのです。

『オヤ、どうして私は此樣な處に來たのであらう。』と俄かに氣付いて四邊を見廻しますと、

『春江さん、春江さん。』と何處かで私の名を呼ぶ聲が聽えます、

『はいよ、今直ぐに參ります。』と私は急いで聲する方に走つて行きますと、其處には野蠻人の住ひさうな小屋があつて、小屋の中には黑い道服を纏つた奇妙な人が、髮ふり亂して後向きに座つて居ります。

『あの、私をお呼びなすつたのはあなた?』と云ひ升から、不圖その顏を見て驚きました、私と一番仲好しの雪子さんですもの、

『あらまあ、雪子さん何うなすつたの、變な風をなすつて、私吃驚してよ。』と申しましたが、雪子さんはニツコツともせず、スックと立つて兩手を擴げ、まるで男の樣に角立つた聲で、

『春江さんお聽きなさい、私は催眠術を覺えたから、今あなたに試して見るのです。』と仰しやるのでせう、私は膽をつぶし。

『あれ、厭よ〳〵。』と云ふ内に、雪子さんはハッタと私を睨みますと、全身が自然と痺れて來る樣に感じ、思はず其場に倒れかけますと、此時俊雄さんは風の如く走つて來て、

『春江さん、何うしたんです。』と片手で私を抱留めて與れましたが、此時は最う私は、前後正體もなく寢入つて居つたのです。

『オイ、起きろ〳〵。』

ハッと驚いて眼を開けて見ますと、私は俊雄さんの腕に眠つて居つたと思ひの外、見も知らぬ旅籠屋の二階に唯一人、雪洞の今にも消えさうになつて居る枕許に、頰被りをした大男がヌッと立つて、私の大事な指環を何時の間にか拔取り、自分の太い指に差さうと頻りに焦慮つて居ります。

私は驚き怖れながらも必死となり、

『あなた何をするんです、その指環は俊雄さんから頂

いた、大事な〳〵品ですから、どうか返して下さい。」と云ひながら、雪洞の光に大男の顔を見ますと、盗人と思ひきや此人は、私の學校の英語の教師で、白木先生と云ふ美男子です。

白木先生は私に顔を見られて、體面惡さうに頰被りを取り、隱袋から香水を取出してハンカチーフに注ぎながら、

『春江さん、あなたは私の心を御存じないのですか。』と仰しやるのです、私は頰も耳も眞赤になつて俯向きますと途端、チャン〳〵チャン〳〵チャン〳〵、火事だ〳〵と云ふ聲が聽えます。

火事は何處かと戸外に走り出て見ますに、少しも其樣な模樣はなく、前方から立派な二頭曳の馬車が走つて來ますので、誰方のお通りかと車上を見ますと、馬車に乘つて居るのは私の祖父樣で、この祖父樣は最う七八年も前に此世をお去りになつたのに、何うして猶だ生きておいでになるか合點が行かず、もう一度よく見やうとしましたが、何うしたものか私の眼が開きません、あゝ私は盲目になつたのかしらと思ふと、急に心細くなつて、阿母樣〳〵と涙聲に其邊を彷徨ふて居ると、

『鍋やアきうどん！　鍋やアきうどん！』

犬がワン〳〵吠えるので、私は恐くて前へ進れず、後へ〳〵と退却して居ると、忽ち足踏ばづしてスチンドウ、何んでも數百尺高き斷崖から、底知れぬ谷間へ落込んだ樣子なので、アッと悲鳴を揚ると其拍子に、今まで明かなかつた兩眼が開き、見れば私の兩腋には翼が生えて大きな室の中を彼方此方に飛んで居るのです、その面白い事は生れて初めてなので、どうかお友達にも見せたいと思ひ、窓の邊へ飛んで行つて、

『柳さん、柳さん！』と呼びました、

柳さんとは私の妹の樣に思ふて居る少女で、今年漸く十三の可愛らしい姿、私の呼聲を聽いてチョコ〳〵と走つて來ましたが、奇妙な事にはその兩手がありません、私は吃驚して、

『柳さん、どうしたの。』と問へば、柳さんはシク〳〵

泣きながら、
『あの、俊雄さんに、私断られたの。』と云ふのでせう
『まあ酷い俊雄さんだこと、宜う厶います、私談判して上げます。』と云ふかと思ば、此處は日比谷公園の音樂堂で、數萬の人々は熱心に音樂を聽いて居る最中です、私も群集に紛れてヴアキオリンの音響に耳を傾けて居ると、忽ち背後からソツと私の手を握る者があるので、振返つて見るとそれは角帽を戴いた大學生で、ニヤリ〳〵と薄氣味惡く笑つて居ります、海老茶釣りとは此樣な人だらうと思ふと、私は怖氣付いて逃出さうと致しますと、大學生は至極眞面目な聲で、
『何も逃げるには及びません、私は未來の大臣ですが、今夜貴女の音樂を聽きに來たのです、サア音樂堂へ上つて早くお歌ひなさい。』
と云ふのでせう、私は怖ろしいやら耻かしいやらで、胸は早やドキ〳〵しながら、
『イ、エ、イ、エ、私は迚も音樂堂へなど上る事は出來ません。』と握られたる手を振り放すと、大學生は雪達磨の樣に消えて仕舞ひ、ハテ



不思議だと思ふ間もあらせず、ゴロ〳〵ゴロ〳〵と遠雷轟き、一天俄かに掻曇つて、雨は篠つく如く降り出しました。

群集は雪崩をうつて四散する、私は傘を持たぬので濡鼠の様になり、何處か雨を避ける處は無いかと見廻せば、側には一つの洞穴がありますので、急ぎ其中に飛込んで見ると、其處には獅子の顔で人間の形を備へた怪獸が居つて、頻りに私の顔を舐めます、私は可厭な顔をして、

『氣味が惡い事ねえ。』と申しますと、獅子は奇妙な聲を放ッて、

『春江さん、貴女は私を厭がる、そんなら私も貴女を厭がつて上げませう。』と云ふかと思へば、今迄で獸面人身の怪獸と見えたものが、見る間に痩せ細つた幽靈の姿となり、空中を烟の様に飛んで居るのです、

『あれイ、あれイ、誰か來て助けて下さい。』と私は夢中で洞穴を飛出すと、何時の間にか私は一艘の汽船に乗つて居りました。

汽船は黒烟を吐いて、漫々たる蒼海を航海して居るのです、私は不思議に思ひ、折から甲板に上つて來た一人の船員に向つて、

『この汽船は何處へ行くのですか。』と訊ねると、船員は大口開けてカラ〳〵と笑ひ、

『この船は地球の果まで行くのです、貴女若し生命が惜しくば早く海に飛込んで逃げねばなりません。』と云ふので、私は驚き慌て海中に飛込むと、サッと水烟が立つと思ひの外、砂けむり一面に吹起つて眼も明けられず、漸くの事で眼を明けて見れば、私は矢張り汽船の甲板に居つて、今しも汽船は恰度米國桑港へ着いた處なのです。

私は直ちに上陸して見ますと、市街の立派なることは眼も眩むばかりで、華麗な服裝をした男女はぞろぞろと歩いて居ります、私も其中に交つて歩いて居りましたが、何んだかいくら歩いても後へ退る樣な氣がしてなりませんので、之れは何うした次第かと獨言を云つて居ると、唯見る前方の横町から現はれて來た一組

の男女があります、如何にも睦じさうに腕を組合つて其様子はどう見ても新婚の夫婦らしいので、私は何んだか美ましくなり、あゝ俊雄さんと早くあの様にと思つて居る内、だん／＼近付いて來た二人を見れば、女は花の様な洋美人で、男は誰あらう俊雄さんでしたから、私は最う全身がブルブルと戰ひ出し、あんまりな俊雄さん、何んと恨を云はうかと考へて居ると、途端！グワラ／＼グワラ／＼、大地震です、大地震です、全市街は見る間に火焔に包まれ、私は崩れた壁の下に押へられて、最早少しも動く事が出來ませんから、



『誰か助けて下さい、助けて下さい。』と叫と、此時傍へ寄つて來たのは俊雄さんでしたが、私を見て冷かに笑ひ、

『春江さん、左様なら。』と云つたばかり、洋美人の手を曳いてスーと彼方に走り去つて仕舞ひました。

私は口惜しさが胸に込上げて來て、あゝ之れは夢で

はあるまいかと、自分で自分の身體を掻きむしりますと矢張身體は痛みを感じましたが、此時忽ち耳元に聲があつて、

『春江さん、春江さん！。』

『オヤあのお聲は――。』と眼を明けて見れば、之れは私が机に凭れたまゝの假寢の夢で、背後には俊雄さんがニツコリと笑つて立つて居りました、けれど私は未だ夢心地で、之れも夢では無かと心配でたまりません。

（おはり）

理想の生活

鶯溪女史

一體どの位な處が理想の生活といつてよいでせう、一體人は目的が違ひ、趣味が違ひ、境遇が違ふと自然其人の理想も違つて參る譯です、下女には下女相應の理想があり、奥様には奥様の理想があつて、どの人の理想でも必ず一定して居るものではない、奥様になつた時に、下女的の理想を持つて居たら急度追ひ出されるに違ひない、ですから奥様には奥様相應の理想があつて、下女や娘と混同すべきではない。

私共の所謂理想といふのは身分相應といふ事に歸着するのであります、即ち下女は下女、奥様は奥様だけの理想を畫く事が必要です、低い地位に居て雲上の生活を望んだ所が駄目で、つまり夫は空想に終るのです、成程女は氏なくして玉の輿と云事もあるが之は萬一を僥倖とした言葉で實際玉の輿に乘た人が世間に幾人あらう、古來幾千萬年の歷史を限なく繰返して見たら玉の輿的運命の女も數多あらうが一時代に就てよく見たら決して多くある者ではない、ですから人の理想には限りあり、生活にも程度が有つて、無闇に非分を望んでも、決して達せらるべきものでない事は數理明かな事ですから先分限相應と云ふ事が、尤も肝腎です。

一例をいへばある立派な學校を卒業した女學生が、縁談の纏まツて相當の所へ嫁いた、所が其の女學生は平素理想の生活と云ふ事を餘程考へて居て學校でもよ

く敎はつて居たから、今度は一番思ふ存分理想の家庭を實現して見やうと思ひ大に勵んで嫁ぎました、其精神誠に嘉みすべきでしたが、其女學生は、平素整頓した文明的の寄宿舍内に生活して居たので、水道もあり瓦斯もあり、電氣も引いてありまして、何一つ不自由なく生活して居たから、どんな家にも電氣はつくもの水道や瓦斯はきつと引いてあるものと思つて居た、然るに今度嫁入つた家には、水道は引いてあつたが、電氣も瓦斯もない、之れではとても理想の生活は出來ぬと以前の寄宿舍生活を羨み、嫁入早々大に理想風を吹かしたので、親達も仰天して、直ちに離緣を申込んだと云ふ事です。

これは只單純な女學生の頭に畫かれた理想の一端ですが、調べて見たら隨分滑稽な話も澤山あるだらふと思ふ、して見ると、理想はない方がよい樣に思はれるが決してそうではない、どこまでも理想は高尚でなくてはならぬ品性は卑しくてはならぬ然るに今日のハイカラ者流に往々理想を曲解して贅澤と混同して居る樣に見える、主人が八釜しく言ッても舅姑が苦い顏するにも拘らず收入の何程あらふと、金は借り放だい、米や八百屋へは勘定不拂であッても、之れが理想の生活であると云つて、無闇に奇麗な體をしたり、甘い物を喰べたりするのは、大なる心得違ひで畢竟世帶を潰す人に外ならぬのです。

然らば、理想の區域をどの邊に定めたら善からう、夫れは頗る六ケ敷事で一概に申されませんが先づ私は自から勞して自から衣食す、所謂獨立の生活を營む事が出來たら、夫れ以上は各人思ひ〳〵で、理想の標準を定めて宜しいと思ひます、まだ親の脛を噛り、親の金に依つて衣食して居る時は、決して理想の生活は出來るものではありません、故に完全な理想の生活をしやうと思ひましたら、智を磨き力を養ひ、德を積んで自から獨立し得べき地位に進むこそ、尤も肝要な事と思ひます、獨立なるかな獨立なるかな。

世界一の輕便生活

處變れば品變る、世界の風俗習慣は千種萬樣なるが、こゝに最も奇なるは西藏人の飲食なり、西藏は中央亞細亞にても殊に一種殊れる生活を爲す處ろにて其國人の常食は麥粉と饂飩なりといふ、さて其の方法如何といふにまづ饂飩粉を熱湯の中に投じて棒を以て捏ねませ團子の如くなし、それを拇指の腹にて平たくし、これに牛酪をつけて食するなり。名は饂飩といへど實は我國のしん粉のごときものなり、併しその饂飩を食するは中流以上の人民にて下等社會の人々は麥粉を常食とするのみ、この麥粉は麥を焦して之を粉末となしこれに羶牛の脂肪を附けて食するなり、一見誠に簡單なる生活法にして甚だしき粗食の如くに思はるゝも元來寒國の麥は非常に滋養分に富み一度喰ひ慣るゝ時は胃腸の工合極めてよく、決して不自由を感ずることなしといふ、飲料としては茶を用ふ、この茶は西藏の山野に自生するものを採りて焙じ、乾かしこれを容器に入れて熱湯を注ぎ十分茶汁の出でし時を見計らひ、奇麗に茶滓を去り其汁へ、牛酪、砂糖の類を混和して用ふるなり、但し砂糖入の茶を飲むは上等社會に限り、下等人民は唯茶汁を飲みて麥焦を食するのみ、其の生活の簡單なる太古の民と謂はんも愚かなり、されば其の生活費の如きも至極低廉にて一日に二三錢あれば能く一家の生計を立て得べしといふ。

新刊紹介

以上細評は次號

夏季休暇 女學生日誌

最も新らしき體裁にて尤も調法に組立てたる少女用の日誌なれば各女學校を始め高等小學生徒の夏季休業中の用品として適當の者なり、博文館發行　定價十二錢

每月五日發行

定價表

一册（紙數二百八頁）	……	金二十錢
四册（三ヶ月分）	……	前金七十五錢
八册（半ヶ年分）	……	前金一圓四十五錢
十六册（一ヶ年分）	……	前金二圓八十錢
内（定刊數……十二册　增刊四回…一、四、七、十月價格同一）		

郵稅　一册　二錢

廣告料

二十四字詰	特等	一等	二等	三等
一行	……	五十八錢	五十錢	四十二錢
中頁（卅二行）	二十圓	十七圓	十四圓五十錢	十二圓
一頁（六十四行）	割引四十圓	割引三十三圓	割引二十八圓	割引二十三圓

▲等級の位置ハ切日等御照會次第御報可致候

註文規畧

●本館發行の圖書は都て前金の外送本せず
●御拂込の前金相切れ候節は送本を停止す
●郵券代用は一割增にて五厘一錢の切手に限る
●總目錄御入用の方は二錢券相添申込あれ

明治卅九年七月十五日發行　第六卷第拾號

編輯兼發行人　松原岩五郎
印刷人　山田英二
印刷所　東京市小石川區久堅町百八番地　博文館印刷所

發行所　東京市日本橋區本町三丁目　博文館

電話　三百三番　千十八番
本局　二千六百二十番　三千二百二十九番

贈答品注意

贈答品は古來我國の慣習として食品器物手藝品に限られたるが如し、而して其內には全く虛飾に終りて實用の道なく、心あるもの常に之を歎ぜり、然るに世人未だ書籍は少費にして之を贈るもの心安く、之を受くるもの多益なるを知らず、蓋し書册は食料の如く消費する物にあらず、高潔にして永く其家の備品となり、子女の良風家庭の良習皆な此の贈品より千發萬達すべし。

以下載する書類の外、贈答品として適切なる發刊圖書甚だ多きも、紙數に限あるを以て、採錄するに難し、殊に新刊書類の如きは最も此感を深ふするも、そは近刊の弊館雜誌廣告に就て採擇を乞ふ事とせり、若し夫れ弊館發兌圖書の全豹に至ては、圖書總目錄且陳列塲にて淸覽を賜はらんことを。

△孰地にても圖書と御引換得る圖書切手發賣致候進物用として極めて御便利に御座候。

圖書總目錄は往復はがきにて御申込あれ

博文館陳列所開設 縱覽隨意

東京 博文館

廣告料金定價表は御申込次第送呈すべし

御注文規定

▲博文館は自館出版品と一手專賣の委托品の外他店出版品は一切取扱不申候

▲御註文の節は必ず代金御添付の事、又郵券代用は一割增に限り申候

▲郵便爲替の御送金は受取局を東京郵便局受取人を博文館と爲替券面記入欄へ御明記被下度候

▲書狀の宛名は必ず日本橋區本町三丁目博文館小賣係と御認め被下度小石川區の印刷工塲又は博文館編輯局等筋違の宛名にて御註文は書狀の紛失其他の錯誤あるも弊館は其責に任じ難く候

▲書狀は文字を分明に御認め被下度候殊に御住所御姓名は最も御注意願上候

▲金高一圓以上の御送金には受領證差上げ可申候得共壹圓以下は送本丈けにて用辨可仕候

▲御進物賞品等に最便利なる全國取引店共通の圖書切符を發賣し金高の御隨意に調製可仕候

（後付の一）

美文と韻文

● 美文韻文 花紅葉
鹽井雨江君、武島羽衣君、大町桂月君合著
全一冊洋布上綴 正價[illegible]拾錢 郵稅六錢

● 美文韻文 黄菊白菊
文學士大町桂月君著
全一冊紙皮上綴 正價貳拾五錢 郵稅六錢

● 天地有情
文學士土井晩翠君著
全一冊洋布上綴 正價貳拾五錢 郵稅四錢

● 美文韻文 霓裳微吟
文學士武島羽衣君著
全一冊紙皮上綴 正價參拾五錢 郵稅六錢

● 美文韻文 暗香疎影
文學士鹽井雨江君著
全一冊紙皮上綴 正價貳拾五錢 郵稅六錢

● 美文韻文 深山櫻
大和田建樹君著
全一冊紙皮上綴 正價四拾錢 郵稅六錢

● 美文韻文 藻鹽木
大和田建樹君著
全一冊紙皮上綴 賣價貳拾五錢 郵稅六錢

● 美文韻文 磯馴松
佐々木信綱君、印東昌綱君合著
全一冊紙皮上綴 正價貳拾八錢 郵稅六錢

● 美文韻文 雪月花
大和田建樹君著
全一冊紙皮上綴 正價參拾五錢 郵稅六錢

● 時代管見
文學博士高山林次郎君著
全一冊紙皮上綴 正價參拾錢 郵稅六錢

再版

散文韻文 美文辭彙

文學博士 大槻文彦君序文
物集文學士、長文學士共編

全一冊洋裝三六判上製
正價壹圓廿錢郵稅十二錢

大槻文學博士序して曰く「此書百家の文より其華を拔き類を以て分ち收めて索引閲讀に便ならしむ文を學ばむ者一たび此書を繙かば左右其源に逢はむ之を索め得て朗讀玩味せば巧妙なるを得むと俯して地芥を拾ふが如くなるべし」と以て此書が如何に文學上の好書なるかを見るべし。

● 文藝評論
文學博士高山林次郎君著
全一冊紙皮上綴 正價參拾錢 郵稅六錢

● 大紘小紘
文學士大町桂月君著
全一冊紙皮上綴 正價參拾錢 郵稅六錢

● みだれ箱
齋藤綠雨君著
全一冊紙皮上綴 正價貳拾八錢 郵稅四錢

● あられ酒
齋藤綠雨君著
全一冊紙皮上綴 正價貳拾五錢 郵稅六錢

● うもれ木
與謝野鐵幹君作
全一冊紙皮上綴 正價貳拾五錢 郵稅四錢

● 新文林
大和田建樹君著
全一冊洋並綴 正價貳拾四錢 郵稅六錢

● 溪韻松聲
呦鹿庵主人著
全一冊紙皮上綴 賣價拾錢 郵稅四錢

● 透谷全集
北村門太郎君遺稿 星野、島崎、平田、戸川四君共纂
全一冊洋並綴 正價壹圓 小包送拾五錢

● 龍吹鶴語
國府犀東君著
全一冊紙皮上綴 賣價拾五錢 郵稅四錢

● 雅三俗四
石井研堂君著
全一冊紙皮上綴 賣價拾五錢 郵稅六錢

小說書類

● 紅葉全集　尾崎紅葉君著 / 全六冊洋布上綴 / 正價一冊壹圓八拾錢 / 小包料拾五錢宛

● 露伴叢書　幸田露伴君著 / 全一冊洋布上綴 / 正價貳圓五拾錢 / 小包送貳拾錢

● 伯林土產 戀の畫葉書 一名留學生氣質　巖谷小波君著　和田英作君畫 / 全一冊洋布上綴 / 正價壹圓 / 郵稅八錢

● 風月集　大橋乙羽君著　彩色木版密畫挿入 / 全一冊洋布上綴 / 正價參拾五錢 / 郵稅六錢

● 政治小說 累卵の東洋　大橋乙羽君著 / 全一冊洋並綴 / 正價拾八錢 / 郵稅四錢

● 花鳥集　大橋乙羽君著　彩色木版密畫挿入 / 全一冊洋布上綴 / 正價壹圓 / 小包送拾五錢

● 忘れがたみ　若松賤子女史遺稿　櫻井鷗村君編纂 / 全一冊洋布上綴 / 正價壹圓 / 郵稅拾錢

● 一葉全集　樋口一葉女史著 / 全一冊洋並綴 / 正價四拾錢 / 郵稅拾錢

● 社會主義新小說 文明の大破壞　理學士依緣軒主人著 / 全一冊洋並綴 / 正價四拾錢 / 郵稅八錢

● ひげ男　幸田露伴君著　木版彩色密畫挿入 / 全一冊洋並綴 / 正價參拾錢 / 郵稅六錢

● 戀　江見水蔭君著　寫眞銅版挿入 / 全一冊紙皮上綴 / 正價參拾錢 / 郵稅四錢

● 星　江見水蔭君著　寫眞銅版挿入 / 全一冊紙皮上綴 / 賣價貳拾五錢 / 郵稅八錢

● 換菓篇　泉鏡花君外十四名新作 / 全一冊新形美本 / 正價六拾錢 / 郵稅八錢

● 女道樂　村井弦齋君著　木版彩色密畫挿入 / 全一冊和裝上綴 / 正價八拾錢 / 郵稅拾貳錢

● 酒道樂　村井弦齋君著　木版彩色密畫挿入 / 全二冊洋布上綴 / 正價一冊五拾五錢 / 郵稅一冊八錢

● 聚寶盆　饗庭篁村君著 / 全一冊紙皮上綴 / 賣價貳拾五錢 / 郵稅六錢

● 女波男波　巖谷小波君著　寫眞銅版挿入 / 全一冊紙皮上綴 / 正價四拾錢 / 郵稅八錢

● 日露戰役紀念彈片　海軍主計中佐窪田重弌君著 / 全一冊新形美本 / 正價參拾五錢 / 郵稅六錢

● 最近外交秘密　千葉紫草君纂譯 / 全一冊洋並綴 / 正價參拾錢 / 郵稅六錢

● 笑　巖谷小波君著 / 全一冊紙皮上製 / 正價參拾五錢 / 郵稅六錢

家事書類

家政學　學習院女子部主事下田歌子女史著　全二册和並綴　正價一册參拾錢　郵稅一册六錢

家政案內　岸上操君著　彩色木版寫眞銅版挿入　全一册洋並綴　正價貳拾五錢　郵稅六錢

家庭衛生訓　瀨川昌耆君序文　遠山椿吉君題辭　千葉勝景君　鹿島櫻巷君共緝　全一册洋上綴　正價參拾五錢　郵稅六錢

家庭料理法　治庖會第四教場主幹龜井まき子女史著　全一册洋並綴　正價參拾五錢　郵稅八錢

新撰 家事問答　博文館記者近藤正一君　全一册洋裝上綴　正價貳拾錢　郵稅四錢

新撰日用女禮式　中島義弌君著　全一册洋並綴　正價貳拾五錢　郵稅六錢

實驗問答 日本家庭節用　報知新聞記者中村木公君編　全一册洋布上綴　正價壹圓參拾錢　郵稅拾貳錢

應用家庭美術　森田洪　鈴木古拙　牧野等君著　全一册洋並綴　正價四拾八錢　郵稅八錢

婦女家庭訓　學習院女子部主事下田歌子女史著　全一册和並綴　正價參拾五錢　郵稅八錢

女訓評釋　千河岸櫻所君評釋　全一册和上綴　正價六拾錢　郵稅拾錢

實用刺繡術　刺繡術專門　磯村大次郎君著　全一册洋並綴　正價貳拾五錢　郵稅四錢

實用造花術指南　山田興松君著　全一册並綴　正價貳拾五錢　郵稅四錢

裁縫と編物　吉田調子君著　木版刷錦繪及寫眞銅版挿入　全一册洋並綴　正價貳拾五錢　郵稅六錢

增訂 日本女禮式大全　坪谷善四郎君著　木版刷錦繪及寫眞版挿入　▲蒔繪函入特製　和上綴正價壹圓貳拾錢　全一册洋布上綴　正價九拾五錢　小包送拾錢　小包送拾五錢

女子普通禮式　學習院女子部主事下田歌子女史著　全一册洋並綴　正價參拾五錢　郵稅八錢

家庭衛生叢書　醫學博士井上通泰先生監修　中川恭次郎君編（九卷迄既刊）　正價一册貳拾錢　郵稅一册六錢

四季應用 通俗治療法　糸左近君編　附 衛生秘訣　全一册洋並綴　正價貳拾八錢　郵稅六錢

女子衛生學　海軍大軍醫隱岐敬治郎君譯　全一册洋並綴　正價參拾錢　郵稅四錢

育兒と衛生　西田敬止君著　木版刷錦繪及寫眞版挿入　全一册洋並綴　正價貳拾五錢　郵稅六錢

衛生食物調理法　阪本隆哉君著　全一册和並綴　正價參拾錢　郵稅六錢

女（後付の四）

作文と字典

●文學訓　長谷川天溪君著　全一册洋並綴　正價參拾錢　郵稅六錢

●紅葉書翰抄　石橋思案君校　星野麥人君編　全一册洋並綴　正價五拾錢　郵稅六錢

●國民作文軌範　重野文學博士序　石崎篁園君編述　全一册洋上綴　正價四拾錢　郵稅六錢

●新撰作文問答　西村眞次君編　全一册洋上綴　正價貳拾錢　郵稅四錢

●作文寶典　大和田建樹君著　全一册洋上綴　正價貳圓貳拾錢　小包送拾五錢

●新式いろは引節用辭典　大町文學士、久保文學士、大田淳軒君共編　全一册洋上綴　正價貳圓　小包送拾五錢　▲總皮特製　正價貳圓五拾錢　小包送拾五錢

●國語漢語類語作文錦囊　井上敏夫君著　全一册洋上綴　正價參拾五錢　郵稅六錢

●書翰文研究　中川靜君著　全一册洋上綴　正價六拾五錢　郵稅八錢

●書翰文大成　中村秋香君著　全一册洋上綴　正價壹圓　小包送拾五錢　▲和裝箱入　正價壹圓　小包送拾六錢

●明治書翰文大全　内山幻堂君著　全一册洋並綴　正價五拾錢　郵稅拾錢

●作文熟語字典　百東持中君編　全一册洋上綴　正價八拾錢　郵稅拾錢

●記事論說文範　七村左川君編　全一册洋並綴　正價貳拾五錢　郵稅六錢

●女子作文の栞　學習院女子部主事下田歌子女史著　全一册和裝　正價參拾五錢　郵稅八錢

●作文自在　岸上操君編　全一册洋並綴　正價貳拾五錢　郵稅六錢

●作文組立法　大和田建樹君著　全一册洋並綴　正價拾五錢　郵稅六錢

●書簡組立法　大和田建樹君著　全一册洋並綴　正價拾五錢　郵稅六錢

●通俗書翰文　樋口一葉女史著　全一册洋並綴　正價貳拾五錢　郵稅六錢

●女子書翰文　華族女學校學監下田歌子女史著　全一册和裝　正價參拾五錢　郵稅八錢

●新撰女子用文　佐々木信綱君　渥美雅子女史共著　全一册洋並綴　正價參拾錢　郵稅六錢

●日本婦女用文　佐々木信綱君著　全一册洋並綴　正價拾八錢　郵稅四錢



和歌書類

大和田建樹君著
●歌まなび
全一册洋上綴 正價壹圓五拾錢 小包送料拾五錢

佐々木信綱君著
●増補 詠歌自在
全一册洋上綴 正價壹圓 郵税拾貳錢

落合直文君著
●新撰歌典
全一册洋並綴 正價四拾錢 郵税八錢

學習院女子部主事下田歌子女史著
●詠歌の栞
全一册和並綴 正價參拾五錢 郵税八錢

宮澤春文君著
●作歌自在
全一册洋並綴 正價貳拾五錢 郵税六錢

文學士武島羽衣君著
●霓裳歌話
全一册洋上綴 正價貳拾錢 郵税六錢

繪畫書類

小林永濯君畫
●子供遊び畫帖
全一册和綴 正價參圓五拾錢 郵税貳拾錢

瀧和亭翁畫
●花鳥畫譜
全一册和綴 正價參圓 郵税拾四錢

中島亨齋君畫
●亨齋畫譜
全二册和綴 正價參拾錢 郵税六錢

毛筆畫研究會編
●初心毛筆畫譜
全五册和綴 正價一册拾貳錢 郵税一册四錢

狩野探幽畫伯筆
●探幽百富士
全四册和綴 正價壹圓 郵税拾四錢

狩野廣信君編
●探幽縮圖 聚珍畫譜
全三册和綴 正價貳圓 郵税拾四錢

室内遊戲

井口適心齋君著
●劍舞獨習圖解
全一册洋並綴 正價貳拾五錢 郵税六錢

志岐守二君著
●室内遊戲法
全一册洋並綴 正價拾貳錢 郵税貳錢

小川文雄君著
●新案圖解 玉突術
全一册洋上綴 正價七拾五錢 郵税六錢

三宅鐵骨君著
●玉突術
全一册洋並綴 正價拾貳錢 郵税二錢

血達磨鶴飼貞君編
●夢判斷 附夢占法
全一册洋並綴 正價貳拾錢 郵税四錢

澁江保君著
●西洋秘傳 魔術
全一册洋並綴 正價參拾錢 郵税八錢

博文館編輯局編纂
●秘術傳法
全一册洋並綴 正價貳拾五錢 郵税六錢

室外遊戲

日本遊戲研究會編纂
●模範運動會法
全一册洋並綴 正價參拾錢 郵税六錢

早稻田大學野球撰手橘戸信君著
●最近野球術
全一册洋並綴 正價參拾錢 郵税六錢

法學士武田千代三郎君著
●理論實驗 競技運動
全一册洋上綴 正價壹圓貳拾錢 送料拾五錢

法學士武田千代三郎君著
●少年競技運動
全一册洋並綴 正價拾八錢 郵税四錢

木愛花山田春塘兩君合著
●相撲大觀
全一册洋並綴 正價參拾八錢 郵税六錢

野田圭園君著
●庭球術
全一册洋並綴 正價八錢 郵税貳錢

早稻田大學生加藤進君向井正[illegible]君合著
●最近游泳術
全一册洋並綴 正價參拾錢 郵税四錢

●改訂増補 日本漫遊案内　博文館編輯局主幹 坪谷善四郎君著
（上下共）府縣廳所在地銅版廿餘頁、風景寫眞八十餘圖、全國兩半部彩色刷大地圖添附
全二册洋布上綴　正價一册壹圓　郵税一册拾錢

●改訂増補 漫遊案内　野崎左文君 田山花袋君共著
全一册洋布上綴　正價五拾錢　郵税八錢

●増補 千山萬水　大橋乙羽君著
寫眞版二十八葉挿入
全一册洋布上綴　正價五拾錢　郵税拾錢

●續千山萬水　大橋乙羽君著
寫眞版二十八葉挿入
全一册洋布上綴　正價五拾錢　郵税拾錢

●耶馬溪　大橋乙羽君著
彩色美麗寫眞版五十葉挿入
全一册洋布上綴　正價四拾錢　郵税四錢

●檜木笠　文學士 久保天隨君著
全一册紙皮上綴　正價貳拾五錢　郵税六錢

●一簑一笠　大町桂月君著
寫眞版八葉挿入
全一册紙皮上綴　正價參拾錢　郵税六錢

●枕頭山水　幸田露伴君著
全一册洋並綴　正價拾五錢　郵税四錢

●南船北馬　田山花袋君著
寫眞銅版十六葉挿入
全一册紙皮上綴　正價四拾錢　郵税六錢

●續南船北馬　田山花袋君著
全一册紙皮上綴　正價貳拾五錢　郵税六錢

●紀行文集　大橋乙羽君編
密畫二十葉挿入
全一册脊皮上綴　正價六拾錢　小包送拾五錢

●江戸名所圖會　長谷川雪旦君畫
全四册和紙刷　正價五圓　小包送四拾錢

●續紀行文集　岸上質軒君編
全一册脊皮上綴　正價六拾錢　小包送拾五錢

●續々紀行文集　岸上質軒君編
全一册脊皮上綴　正價六拾錢　小包送拾五錢

●旅行案内　大橋乙羽君著
彩色木版寫眞挿入
全一册洋並綴　正價貳拾五錢　郵税六錢

●學生必携 修學旅行案内　八木奘三郎君著
全一册洋布上綴　正價四拾五錢　郵税八錢

●樺太及勘察加　松永聽劍君編纂
全一册洋並綴　正價五拾錢　郵税八錢

●小波洋行土産　巖谷小波君著
寫眞銅版數葉挿入
全二册洋布上綴　正價一册壹圓貳拾錢　郵税一册拾貳錢

●歐山米水　大橋乙羽君著
彩色美麗寫眞版及木版密畫挿入
全一册特別上綴　正價壹圓五拾錢　郵税八錢

●歐米小觀　大橋乙羽君著
寫眞版挿入
全一册洋布上綴　正價四拾錢　郵税四錢

●歐米漫遊雜記　鎌田榮吉君著
寫眞版挿入
全一册紙皮上綴　正價四拾錢　郵税六錢

●米國渡航案内　飯島榮太郎君著
寫眞版挿入
全一册紙皮上綴　正價四拾錢　郵税六錢

●世界秘密國 西藏旅行記　河口慧海君著
石版地圖及寫眞銅版挿入
全二册洋布上綴　正價一册壹圓　郵税一册拾貳錢

讀書作文唯一師友

幻堂内山正如君編

中等學生作文寶鑑

（八月上旬出來）

全一册　四六判總クロース 金文字入美本　紙數五百頁

作文に關する書册汗牛充棟なりと雖ども能く中學程度に依つて整然たる編述に成れるもの極めて稀なり而して中學程度に在つて教師及學生とも最も困難を感ずるものは實に作文の一科にあり編者爰に見る所あり多年作文の著述に精練なるを以て其組構極めて親切周到に學生をして自在に作文の圓熟を得せしむ所謂作文界の羅針盤といふべし其内容區劃の如きは下記細目に依て知るべく文例類語及び應用の三欄は作文の經營布置結構を知るに於て最も有力なる資料といふべく殊に終編の書簡門は其作法を記すること最も詳明なり

▲卷頭寫眞銅版

●福澤諭吉先生肖像及筆蹟●中村敬宇先生肖像及筆蹟●宮城春晴●富嶽晴望●春の芳野山●夏の華嚴瀧●秋の宮島●冬の松島等

●第一編 記遊門　（一）春の部（二）夏の部（三）秋の部（四）冬の部（五）雜記の部〇摸範文例類語及應用課題

●第二編 論說門　（一）論の部〇人物論、諸物論、文例類語應用（二）說の部〇摸範文例數題及類語應用等

●第三編 傳序門　（一）傳の部〇摸範文例數題及類語應用等（二）序の部〇摸範文例數題及類語應用等

●第四編 題跋門　題跋の摸範文例數題を掲げ其類語に於て起句敍事句結句を分載し應用課題に於て鍊習す

●第五編 祝祭門　祝詞と弔祭との摸範文例數題を掲げ其類語に於て起句敍事句結句を分載し應用に於て鍊習せしむ

●第六編 雜體門　上來の各門に收まらざる贊〇銘〇頌〇賦〇書〇辨〇解〇評等の摸範文例を掲載して其應用に補ふ

●第七編 書簡門　書簡文の心得〇摸範文例〇實用文例の三欄に分ち特に上欄を設けて實用の妙を得せしむ文例數百題

東京 博文館 本町

女學世界定期增刊 家庭百生活

（明治卅三年拾貳月二十五日 第三種郵便物認可） 第六卷第拾號 （明治卅九年七月十五日發行 毎月一回十五日發行）



（定價金貳拾錢）

（博文館印刷所行）

監修
小山静子　KOYAMA Shizuko
京都大学大学院教授

女学世界（じょがくせかい） 明治期復刻版㊺
明治39年7月（第6巻第9号、第6巻第10号）

2008年7月10日　第1刷発行　　定価（本体20,000円+税）

監　修　小山静子
発行者　富澤凡子
発行所　柏書房株式会社
東京都文京区本駒込1-13-14（〒113-0021）
電話　03-3947-8251［営業］ 03-3947-8254［編集］
協　力　株式会社博文館新社
印　刷　株式会社友美社
製　本　有限会社青木製本

ISBN978-4-7601-3384-0 C3321